Tostón asado de Arévalo

Provincia

Ávila

Ingredientes

(para 4 personas)

- 1 cochinillo de Arévalo de 3.800 gr aproximadamente.
- Agua y sal.

Elaboración

Disponer el cochinillo en una cazuela de barro con la piel hacia abajo y sazonarlo solamente con sal. Introducirlo en el horno previamente calentado a fuego medio durante una hora y media aproximadamente en una cazuela en cuya base se habrá dispuesto previamente un poco de agua (normalmente se pone un trozo de madera entre la cazuela y el cochinillo para que no quede la piel pegada). Darle la vuelta y terminar el asado a fuego un poco más fuerte durante cuarenta minutos más.

Trocear y servir en los platos con un poco del jugo de su cocción. En Arévalo la tradición es asar el cochinillo en horno de leña.

Copyright © 2021 Junta de Castilla y León - Consejería de Cultura y Turismo