

Tostón



Provincia

Salamanca

Ingredientes

- 1 tostón de cuatro a cuatro kilos y medio (limpios).
- 100 gr de manteca de cerdo.
- Agua.
- Sal.

Elaboración

Sazonar.

Disponer en una cazuela de barro con la piel hacia abajo, poner unos palos de laurel debajo del tostón (para que no esté en contacto con la tartera) o en su defecto algo que haga las mismas funciones y añadir un dedo de agua.

Precalear el horno a 180 °C.

Introducir el tostón o cochinito durante una hora, transcurrida la cual se saca el tostón para darle la vuelta, (la piel hacia arriba), antes de meterlo nuevamente al horno hay que pinchar la piel, para que no se nos formen burbujas de aire y se unta con la manteca con ayuda de un pincel.

Volver a introducir en el horno durante unos 45 minutos más o menos, transcurridos los cuales el cochinito tendrá un bonito color dorado, homogéneo y la piel estará crujiente.

Rectificar de sazónamiento el jugo del asado.