

Tostón asado de Arévalo



Provincia

Ávila

Ingrédients

(pour 4 personnes)

1 porcelet d'Arévalo d'environ 3 800 g.

Eau et sel.

Préparation

Placez le porcelet dans une terrine avec la peau vers le bas et assaisonnez-le seulement avec sel. Introduisez-le dans le four, préalablement chauffé au feu moyen pendant une heure et demie à peu près, dans une casserole dont la base sera déjà arrangée avec un peu d'eau (habituellement on place un morceau de bois entre la casserole et le porcelet pour que la peau ne se colle pas). Tournez-le et terminez le rôti dans un feu un peu plus fort pendant quarante minutes.

Coupez-le en morceaux et servez-le sur les assiettes avec un peu de jus de la cuisson. À Arévalo la tradition c'est rôtir le porcelet dans un four au feu de bois.