

Tostón



Provincia

Salamanca

Ingrédients

- 1 cochonnet de quatre à quatre kilos et demi (propre).
- 100 g de saindoux.
- Eau.
- Sel.

Préparation

Saisonnez.

Placez dans une terrine avec la peau vers le bas, mettez quelques bois de laurier sous le cochon de lait (afin qu'il n'est pas en contact avec la terrine) ou à défaut, quelque chose qui fasse la même fonction, et ajoutez un doigt d'eau.

Préchauffez le four à 180 ° C.

Mettez le porcelet ou cochon de lait pendant une heure, après laquelle sortez le cochon de lait pour le tourner, (la peau vers le haut). Avant de le mettre à nouveau au four, il faut piquer la peau, afin qu'ils ne se forment pas des bulles d'air et beurrez avec un pinceau.

Remettez au four pendant environ 45 minutes plus ou moins, temps après lequel le cochonnet aura une belle couleur dorée, homogène et la peau sera croustillante.

Testez l'assaisonnement du jus du rôti.