

cochifrito



- 1 Kg. de cochinillo.
- 5 dientes de ajo.
- Pimentón dulce de la Vera.
- Tomillo.
- Romero.
- Orégano.
- Albahaca ó hierbabuena (opcional).
- Laurel.
- Aceite de oliva.
- Sal.

1. Pedimos a nuestro carnicero que nos corte en cochinillo en trozos pequeños, casi del tamaño como para hacer torreznos. Si le decimos para cochifrino él ya sabrá como tiene que hacerlo.
2. Majamos los ajos en el mortero, añadimos las hierbas aromáticas, dos cucharadas de pimentón y un chorrino de aceite para que la mezcla quede untuosa. Mezclamos bien. Hay quien en este momento también pone la sal pero, según he escuchado de profesionales, esto provoca que el cochinillo empiece a soltar los líquidos y afectará mucho en el resultado final. La sal se puede echar perfectamente al final. Tú decides.
3. En un cuenco grande ponemos el cochinillo previamente cortado y le agregamos el majado. removemos todo muy bien para que se mezclen todos los ingredientes. Tapamos y lo dejamos en la nevera hasta el día siguiente para

que se mezclen los sabores e impregnen bien la carne.

4. Llega una de las partes más importantes de la elaboración, la fritura. Vanos a confitar el cochinito durante 30 minutos, en abundante aceite de oliva y con una temperatura no superior a 100°. Así pues, en esta primera parte no se trata de freír, tenemos que confitar. Esto le va a dar un sabor y una textura únicos... finalmente tendremos unos trozos de cochinito crujientes por fuera y muy tiernos y suaves por dentro.
5. Pasados los 30 minutos en que ya tenemos el cochinito confitado. Lo retiramos de la cazuela y reservamos.
6. Ahora necesitamos aceite limpio. El anterior contiene todo el agua que ha soltado la carne. Lo pondremos a calentar en una cazuela o freidora a fuego fuerte 200° a 210°.
7. Una vez haya alcanzado esa temperatura de fritura, empezamos introducir los trozos de cochinito. Cuando vaya alcanzando ese tono dorado y crujiente tan característico, lo retiramos del fuego y lo vamos echando a una fuente con un papel que recoja el exceso de aceite.
8. Echamos sal por encima estando el cochifrito todavía caliente y servimos.