



CODILLO AL HORNO (6 RACIONES)

Ingredientes

Codillo salmuerado: 3 (3 Kg aproximadamente)

Zanahorias: 5

Patatas: 5 medianas

Puerro: 1

Nabo: 1

Apio: 1 rama

Repollo: 200 gr

Cebolla: 1/2

Laurel: 2 hojas

Romero: 1 ramita

Vino blanco: 1 vaso

Aceite de oliva extra virgen: 8 cucharadas

Mantequilla: 20 gr

Pimienta negra: 12 bolas

Pimienta blanca molida y sal (muy poca)

Caldo de cocción del codillo

Preparación

Desalar

1. Desalar el codillo. Lo normal será ponerlo en un recipiente con abundante agua fría 24 horas antes de cocinarlo, cambiándola cada 6-8 horas. (Tiempo estimado, en caso de comprarlo envasado seguir el tiempo de desalado que marque en la etiqueta).

Preparación del codillo y las verduras

2. Pasado este tiempo comenzar la preparación. Para ello lo retirar del agua y lo colocar en una olla (para acortar el tiempo se puede cocinar en una olla a presión). Añadir la mitad de una cebolla, el puerro, la zanahoria pelada, la hoja de laurel, pimienta negra en grano y romero.
3. Añadir agua hasta cubrir todo y lo poner al fuego. Cerrar la olla y lo dejar cocer durante 1 hora. (2 horas si no se utiliza olla a presión).
4. A la mitad de la cocción colocar encima las patatas peladas y enteras.
5. Terminada la cocción retirar las patatas y pasar por un pasapurés sobre otro recipiente. Añadir una pizca de pimienta blanca, la mantequilla y caldo de la cocción mezclando bien hasta obtener la consistencia deseada. (Recordando que al dejarlo reposar se secará algo y tendremos que añadir algo más de caldo). Reservar.

Gratinado y presentación final del codillo

6. Precalentar el horno a 190 ° C.
7. En una bandeja de horno añadir aceite de oliva virgen extra. Añadimos el laurel y el romero que quitamos de la cocción para potenciar el aroma de la salsa.
8. Poner en la bandeja los codillos ya cocidos (cuidando que queden enteritos y bien presentados, que no se rompan ni se desmoronen).
9. Colar el caldo de cocción con un chino y regar con un vaso la bandeja antes de meterla al horno. Echar un chorrito de vino blanco seco o tinto joven por encima de cada codillo.
10. Poner en modo grill, a 180° C y cocinar durante 40 minutos dando la vuelta a los codillos a la mitad del horneado. Añadir salsa a la bandeja según se vaya necesitando.
11. Si se quiere más salsa que los propios jugos del asado, ir reduciendo el líquido de la cocción mientras se asan los codillos.
12. Pasar por la batidora la salsa, habiendo retirado previamente el laurel y la rama de tomillo. Servir salseados y acompañados del puré de patatas.
13. Para redondear el plato podemos triturar en puré la verdura de la cocción y aderezarlo con unas cucharadas de mostaza antigua.

AUTOR	NOMBRE DEL DOCUMENTO	REFERENCIAS DEL DOCUMENTO			Página
		Grupo	Edición/Revisión	Fecha	
JuCaSaTa	Codillo al horno	Carnes	01	07-10-2022	1 de 1