

RECETA DEL COCHINILLO ASADO DEL RESTAURANTE “JOSÉ MARÍA” [\(subir\)](#)

A la hora de elegir un buen cochinitillo para asar al estilo de Segovia hay que observar algunos aspectos fundamentales, como que la edad del animal no pase de las tres semanas y que su peso no supere los 4 ó 4,5 Kilos en canal. No está de más conocer la granja de procedencia, fundamental para saber si las madres están alimentadas con piensos naturales.

Una vez limpio, en canal, se pasa por un chorro de agua fría. En una cazuela o tartera de barro se colocan unas tablillas de madera, con el fin de que la piel del animal –al que habremos sazonado por dentro– no entre en contacto con el agua que debemos añadir.

Con el horno a una temperatura de 200 grados, pasada una hora, lo sacamos, añadimos agua, si es que se ha producido evaporación y si ha tomado color, lo damos la vuelta. Ya con el lomo hacia arriba, se picotea la piel cuidadosamente, damos una pincelada con aceite de oliva virgen, y de nuevo lo introducimos, durante otras dos horas, aproximadamente. En la última hora hay que estar pendientes por si fuera necesario proteger alguna parte por exceso de calor, como las orejas o las patas.

El punto justo del horno se conseguirá cuando la carne esté tierna, la piel quede fina y crujiente, de color dorado y uniforme, que se puede trocear con el borde de un plato como tradicionalmente se hace en las tierras segovianas, donde se ha convertido en el logotipo de su gastronomía. El jugo o salsa lo rectificamos de sal y se sirve aparte en un puchero de barro, bien caliente.