

Codillo al horno con hierbas



Ingredientes:

Para cuatro personas:

- 2 codillos de cerdo salmuerizados.
- 2 dl. de aceite de oliva.
- 1 vaso pequeño de vino.
- 1 cebolla.
- 1 cabeza de ajos.
- 1/2 apio.
- hierbas aromáticas (tomillo, perejil, romero, laurel).
- 1 cucharadita de chocolate en polvo.
- Agua, pimienta, mantequilla.

Preparación:

Los codillos lavados se doran en aceite en una olla a presión. A continuación se les añade el vino, unos granos de pimienta, la cebolla cortada en dos mitades, los dientes de ajo sin pelar y las hierbas aromáticas atadas en un manojo.

Se cubren con agua, y se tapa la olla. Deben cocer durante unos treinta minutos.

Cuando la olla haya soltado el vapor, se sacan los codillos y se limpian de los restos de las verduras que pudieran contener.

Se colocan sobre la fuente del horno (de barro, si es posible), cubierta de mantequilla, se reparte sobre ellos el chocolate y pequeños trozos de mantequilla, y se introducen en el

Codillo al horno con hierbas

horno previamente calentado, durante veinte minutos a 200 °C.