

Cochinillo con agridulce de naranja y vinagre de Merlot



:: Ingredientes ::

1 cochinillo entero
600 ml de caldo de carne
800 ml de zumo de naranja
600 ml de Vinagre de Merlot Castell de Gardeny
5 cda de soja
8 cda de miel
3 ramas de canela
50 gr de mantequilla
20 gr de piñones
5 gajos de naranja

:: Preparación ::

Cantidad: 4 pax
Preparación: 15min
Cocción: 1h

1. Precalentar el horno a 180 °
2. Cortamos el cochinillo en raciones y lo salpimentamos
3. Mezclamos el caldo de carne, el zumo de naranja, la soja, miel con 3 ramas de canela y lo ponemos en una fuente al horno. No podemos olvidar añadir nuestro Vinagre de Merlot Castell de Gardeny
4. Añadir el cochinillo y cocer durante 1 hora. Retirar y dejar reducir la salsa ligándola con una nuez de mantequilla
5. Presentar con gajos de naranja y unos piñones