Receta de Cochinillo Frito

22 Dic 2015

Buenos días a tod@s, haciendo caso a una amiga que me ha dado la idea, para hoy os dejo esta rica receta de **Cochinillo Frito** y puesto que ya en la Web tenéis la receta de cómo hacerlo asado, pues me ha parecido bien dejaros esta de **Cochinillo Frito**, con algún truquillo para que os quede perfecto, seguro que os encantará.

Ingredientes

- Cochinillo troceado
- Aceite de oliva
- Ajos
- Sal

Modo de Preparación

1. Partir el cochinillo en trozos medianos y dejarlos a temperatura ambiente, nunca frío
2. En una sartén con abundante aceite de oliva refreír unos dientes de ajo, retirarlos y echar el cochinillo sin salar, dejar que se refría por todos los lados
3. Una vez que esté frito, pasar los trozos a otra sartén que previamente esté a fuego fuerte para que se doren rápidamente y quede el cochinillo crujiente por fuera
4. Espolvorear con sal a vuestro gusto
5. Servir caliente y acompañado de unas patatas fritas o una ensalada y...buen provecho!!!