

*les nostres***RECEPTES***Porquet al forn*

■ Porquet ■ Llard ■ Sal gruixuda

Ingredients per la picada:

■ 3-4 Grans d'all ■ Orenga ■ Pebre negre ■ Sal ■ Oli ■ 1 Copeta de conyac ■ Suc d'una llimona

Preparació:

- 1** Posem el porquet a macerar amb la picada un dia abans de començar a cuinar-lo.
- 2** L'endemà ja podem posar el porquet macerat al forn, a uns 130°, durant tres o quatre hores i anar-lo tombant. Si us sembla, el podeu tapar amb paper d'alumini perquè no es torri.
- 3** Al moment de servir:
Untem el porquet amb llard i sal gruixuda.
- 4** Encenem el gratinador, deixant el forn obert, i que el porquet es vagi daurant sense tancar el forn. Anem vigilant mentre es gratina.

Si veieu que les orelles es dauren massa podeu tapar-les amb paper d'alumini.

Bon profit!