

---

## Cochinillo deshuesado y prensado con setas salteadas



🍴 **Tipo de plato:** Carnes

🕒 **Tiempo de preparación:** 120 min

🔪 **Dificultad:** Media

### Ingredientes:

Ingredientes para 4 personas:

- ▶ 1,8kg. Cochinillo
- ▶ 40g. Ajos
- ▶ 50g. Manteca de cerdo
- ▶ 6 uds. Laurel
- ▶ c/s Sal
- ▶ 200g. Setas
- ▶ 2 uds. Bolsa al vacío
- ▶ 2dl. Aceite de oliva virgen extra

### Preparación:

Elaboración:

- ▶ Poner los cochinillos en remojo con sal durante 2 horas.
  - ▶ Introducir el cochinillo previamente cortado en las bolsas junto con el laurel, la manteca de cerdo y los ajos (envasar).
  - ▶ Confitar a 85°C vapor durante 8 horas.
  - ▶ Una vez confitado, en caliente proceder a su deshuesado, disponiendo los lomos deshuesados en placas tratando de juntarlos y de que no queden huecos, extender la carne de las zonas que mas tenga a las que menos.
  - ▶ Enfriar con peso encima para prensarlos.
  - ▶ Una vez frio, racionar.
  - ▶ Planchar por la zona de la piel con papel sulfurizado o sartén antiadherente y ayudándonos con una prensa para que se tueste uniformemente.
  - ▶ Saltear las setas con un poco de ajo y aceite (reservar).
-