



CODILLO

5096: Auténtico codillo alemán de jamón con su hueso y corteza, cocido en su propio jugo. Listo para servir.



1. Colocar el codillo en una bandeja para hornear



2. Agregar el caldo casero cuidando de bañar completamente el codillo.



3. Colocar el codillo en el horno precalentado a 180 °C.



4. Dejar cocer en el horno por espacio de 15 a 20 minutos a temperatura media (180°C)



5. A media cocción y al finalizar la misma volver a bañar el codillo.



6. Retirar del horno y servirlo acompañado de ensaladilla, puré, patatas o choucroute.

Supervivencias



> Elaborado: 3 horas
> Calentado: 10 min.
Una vez abierto el embalaje, en refrigerador y envase hermético: **5 - 7 días**

Horno



15-20 min. a 180°C

Microondas



10-15 min a máx. temperatura

Sartén



Dorar 10 min.

Recomendaciones:

Para regeneración en microondas, utilizar un recipiente especial para microondas cubierto y con caldo.

Después marcar en la sartén o plancha

Menú



Complementos



Ensalada de patatas



Cebolla frita



Choucroute



Mostaza picante