



---

# CERDO ASADO CRUJIENTE

---

PARA BARBACOA A GAS



POSICION DEL EMBUDO  
CALOR INDIRECTO



TAPA  
Cerrada

PRECALENTADO



5 minutos a fuego medio con la tapa  
cerrada



---

## INGREDIENTES

1.5 kg Paletilla de cerdo con  
corteza  
Sal marina, gruesa

## PREPARACION

Marque la corteza del asado con un cuchillo afilado en forma de diamante.  
ATENCIÓN: si es posible, no corte la carne. (También se puede pedir al  
carnicero).

Rellene completamente la corteza con sal marina gruesa (no demasiada) y  
deje marinar durante al menos 4 horas a temperatura ambiente. Al final  
sacuda la sal.

## COCCION

Coloque el asado con la grasa hacia arriba sobre la parrilla precalentada y  
cocine a una temperatura entre 150 y 160 °C aprox hasta que alcance una  
temperatura interna de 70 °C. Aumente el calor de la parrilla a  
aproximadamente 220/240 °C y termine de cocinar el asado hasta que  
alcance una temperatura central de 73 °C.

Retire el asado de la parrilla y déjelo reposar de 5 a 10 minutos antes de  
servir.

## ACCESORIOS REQUERIDOS

PINZAS PARA BARBACOA  
GUANTES PARA BARBACOA