

# Codillo de Cerdo

69024

Una pieza tierna y jugosa. Gracias al sous-vide conserva todos sus sabores, jugos y tiene el perfecto punto de cocción. Descongelar 13 horas en el frigorífico. Regeneración del producto: Horno de convección: Precalear el horno a 160–180 °C, colocar el producto sin bolsa sobre una bandeja y calentar durante 15–20 minutos. Durante los tres últimos minutos, subir la temperatura a 200 °C para que la piel adquiera una textura crujiente.

---

 8 uds/caja

 420g

---

 10x11

