



**NOMBRE DEL PLATO**  
CODILLO DE CERDO

**INGREDIENTES:**  
CODILLO DE CERDO  
SAL  
ACEITE DE OLIVA

**ELABORACIÓN:**  
SALPIMENTAMOS EL CODILLO CON 17 GRAMOS DE SAL POR KILO DE CARNE. INTRODUCIMOS EN LA BOLSA CON UN POCO DE ACEITE DE OLIVA Y SELAMOS AL VACÍO.

**COCCIÓN:**  
**TIEMPO:** 12 HORAS      **TEMPERATURA:** 72 °C

**ENFRIAMIENTO:**  
**TIEMPO:** 3 HORAS      **TEMPERATURA:** 3 °C

**REGENERACIÓN:** EN HORNO DE CONVECCIÓN  
**TIEMPO:** 25 MINUTOS      **TEMPERATURA:** 250 °C