



## Pierna de cordero asada

(adsbygoogle = window.adsbygoogle || []).push({});

Dificultad: Principiantes

Tiempo de elaboración: 10 minutos + 40 minutos de horno

Para 4 personas

- Poco tiempo, lluvia o frío y ganas de comer rico? El plato perfecto. Si le pones una ensalada verde bien aliñada y un postre tienes el menú completo. Mételo al horno y mientras tomas un aperitivo se hará solo.
- Hoy he asado una pierna de un cordero no muy pequeño, pero dependiendo de cuanta gente tengas puedes poner una paletilla ( si sois pocos) o varias piernas si sois muchos. Procura que todas tengas más o menos el mismo peso para que tarden lo mismo.
- Como mi horno tiene la opción de ponerle vapor le he puesto un poco, solo el mínimo, ayuda a que la carne esté más jugosa. Si lo tienes no dejes de ponerlo.
- Si quieres evitar que la casa huela a cordero pon un poco de suavizante para ropa en un cazo con un vaso de agua y ponlo al fuego. A medida que el líquido se evapora la casa olerá a suavizante y no a cordero. Ten cuidado porque se evapora pronto el líquido!.

### Ingredientes:

1 pierna de cordero  
2 cabezas de ajo pequeña  
6 patatas medianas peladas  
romero o tomillo, o las 2 cosas  
sal, aceite de oliva y agua

Precalienta el horno a 240°.

Pon en una cazuela de barro las patatas cortadas en láminas finas, ponles sal y mezcla. Coloca encima las cabezas de ajo sin pelar cortadas por la mitad y las hierbas.



**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera  
<http://palomadelarica.com>



Coloca encima la pierna de cordero, sala y pon un chorro de aceite de oliva y un vaso de agua.



Riega un par de veces durante el horneado la pierna.



**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera  
<http://palomadelarica.com>



Deja un total de 40 minutos o hasta que veas que el hueso se ha despegado de la carne. Sirve recién sacado del horno muy caliente.



**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<http://palomadelarica.com>



Cordero asado

(adsbygoogle = window.adsbygoogle || []).push({});

**Guardar**

(adsbygoogle = window.adsbygoogle || []).push({});