

Recetario

PIERNA DE CORDERO AL HORNO CON PATATAS

INGREDIENTES:

1 pierna de cordero
3 patatas
Aceite de oliva
2 cabezas de ajo
Un vaso de agua
Un vaso de vino blanco
Perejil
Miel



PASO A PASO:

En un bol mezclamos el agua, el aceite y el vino blanco.
En una bandeja de horno colocamos la pierna de cordero, la salamos, partimos las cabezas de ajo por la mitad y las ponemos en la bandeja, lo regamos con parte de la mezcla anterior y la introducimos al horno que previamente hemos calentado a 180 grados durante 30 minutos.
Mientras, pelamos las patatas y las partimos en trozos, las ponemos sal y perejil.
Pasados los 30 minutos sacamos la bandeja colocamos las patatas y damos la vuelta al cordero, lo ponemos otros 30 minutos.
Tenemos que tener cuidado no se nos quede seco, para ello vamos incorporando poco a poco la mezcla que hicimos con el agua, aceite y vino blanco.
A los 30 minutos, le ponemos con la piel para arriba y le untamos con manteca o sino tenemos, con miel.
Lo ponemos en la parte de arriba del horno y subimos la temperatura a 240 grados unos 10 minutos para que nos quede la piel dorada y crujiente.

Presentación:

En un plato ponemos un trozo de pierna con unas patatas al lado y regamos con la salsa.

