



Descubra las recetas que le proponemos

Cordero asado

INGREDIENTES

2 piernas de cordero lechal
100 gramos de manteca de cerdo
1 copa de jerez
1 hoja de laurel
2 o 3 dientes de ajos
unos granos de pimienta negra
sal

PREPARACIÓN:

1. Se limpian las piernas y se golpean para reblandecer la carne. Se frota con la manteca de cerdo. Se les añade la sal, los granos de pimienta, el laurel, los ajos picados, todo por encima del cordero.
2. Se mete al horno. Cuando comienza a dorarse se rocía con la copa de jerez. Debe estar el horno fuerte para que tomen el característico color dorado. A media cocción del asado debe echarse por encima el propio jugo que sueltan las piernas. Tardará en hacerse unos 50 minutos.