



Descubra las recetas que le proponemos

## Pierna de cordero con Oporto, piñones y pasas

### INGREDIENTES

- 1 pierna de cordero (con cortes)
- 1 cebolla grande o dos pequeños
- un vaso de oporto
- zum de medio limón
- 100 gramos de piñones
- 50 gramos de pasas
- granos de pimienta negra
- una ramita de romero
- 1 hoja de laurel
- 2 dientes de ajo

### PREPARACIÓN:

1. Limpiar la pierna muy bien, y dejarla escurrir. Luego ponerla en una fuente de cristal con el oporto, el zumo de limón, los granos de pimienta, la hoja de laurel, el romero y el ajo cortados en trocitos. Taparla y dejar en la nevera durante toda la noche (lo mejor es utilizar dos fuentes de cristal iguales, una tapando la otra).
2. Tres horas y media antes de que quiera servir la pierna, calentar el horno a 150°. Abrir la fuente, darle la vuelta al cordero, de manera que la parte que estaba en el líquido durante la noche ahora está arriba.
3. Añadir sal y tapar el cordero de nuevo. Introducir en el horno. Bajar el horno a 130 grados y dejar.
4. A la hora, sacar la fuente, y añadir la cebolla cortada en rodajas, los piñones y las pasas. Volver a introducirla tapada de nuevo en el horno, y subir el horno a 150.
5. Después de otra hora, sacar la fuente, abrirla y darle la vuelta a la pierna. Introducirla de nuevo en el horno, esta vez destapada, y subir temperatura a 170.



Descubra las recetas que le proponemos

## Pierna de cordero con Oporto, piñones y pasas

6. A los 45 minutos, sacar la fuente y trasladar el jugo (debe haber mucho) a un cazo teniendo cuidado de que no se escapen los piñones, las pasas y la cebolla que deben quedarse con el cordero. Volver a meter en el horno. Si el cordero está ya a su gusto, puede dejarle en el horno con el calor apagado. Si lo prefiere más tostado arriba, dejarlo hasta que esté más hecho.
7. Mientras tanto, pon el cazo de jugo al fuego alto para que se espese un poco. Si lo desea puede echar unas gotitas de salsa de soja o un poco de zumo de manzana, o un poco de maizena disuelta en vino tinto.
8. Se sirve la pierna de cordero en rodajas (estará muy tierna), cada una con sus piñones tostados, cebolla y pasas, con un poco de la salsa encima. El resto de la salsa la puede poner en un jarroncito para que sus invitados la añadan a su gusto.
9. Para acompañar puede servir unas patatitas al horno con sal gorda, y verduras verdes al vapor (brocoli, judías verdes, col....). También puede servir con salsa de menta como los ingleses o, si acaso, con un par de hojas de menta fresca para adornar.