



Descubra las recetas que le proponemos

## Asado de carne de cordero con zumo de naranja

### INGREDIENTES

paletilla de cordero  
sal  
4 naranjas  
6 ajos  
fécula de patata

### PREPARACIÓN:

1. Se coje una paletillas de cordero y se sazona.
2. Se estrujan dos naranjas y la ralladura de otras dos.
3. Se trituran cinco o seis ajos y se juntan con las naranjas.
4. Se le añade a la carne
5. Se meten en el horno hasta que se ase, si queda mucho caldo se disuelve, una cucharada de fécula de patata con un poco de caldo y se le pone a la carne.