



Descubra las recetas que le proponemos

Cordero a la menta

INGREDIENTES

1 pierna de cordero de 1 K y medio
unas ramitas de menta
1 cebolla
1 vaso de vino blanco
1 ajo
2 nueces de mantequilla
1/4 cubito de caldo de carne
1/2 cucharadita de orégano, otra de mostaza, otra de miel y otra de tomillo
una pizca de estragón
sal

PREPARACIÓN:

1. Precalentar el horno fuerte.
2. Picar la mitad de la menta.
3. Untar bien la pierna con la mantequilla, espolvorear las hojas de menta por toda la pierna y sazonar.
4. Colocar la pierna en una fuente de horno e incrustarle los dientes del ajo pelados y partidos por la mitad.
5. Hornear la pierna un ratito por cada lado para dorarla por ambos lados.
6. Cortar la cebolla en pedazos grandes y añadir a la fuente.
7. Mojar el cordero con medio vaso de vino y hornear a fuego medio 1 hora aproximadamente.
8. Machacar bien la otra mitad de menta en un mortero e ir añadiendo el estragón y las demás hierbas, machacándolo todo muy bien.
9. Verter en el mortero el otro medio vaso de vino para recuperar bien todo el aroma de las hierbas y pasar a un cazo.
10. Añadir al cazo la mostaza, la miel, el jugo de la cocción del cordero y el caldo de carne disuelto en una tacita de agua caliente y llevar a ebullición.
11. Bajar el fuego y dejar cocer unos minutos.
12. Servir por separado.