

Paletilla de cordero al horno



Nombre de la receta

Paletilla de cordero al horno

Tiempo

2 Horas

Dificultad

Sencilla

Personas

3

Alérgenos



Sulfito

Descripción

Paletilla de cordero asada al horno con patatas

Lugar originario de la receta

España

Ingredientes

- 1 paletilla de cordero
- 1 cebolla
- 8 dientes de ajo
- 2 patatas grandes
- 1 cucharada sopera de mantequilla o aceite
- al gusto de tomillo
- al gusto de romero
- 1 vaso de vino blanco
- al gusto de sal
- al gusto de pimienta

Pasos

1 Para esta receta compraremos una paletilla de cordero. Cuanto más pequeña sea, más tierno es el cordero. Pediremos al carnicero que nos haga unos cortes en la carne si llegar al final más o menos gruesos según nos guste.

2 Salpimentamos la paletilla al gusto e introducimos en cada uno de los cortes rodajas de cebolla pelada y ajos al gusto enteros sin pelar con una rajita en el medio.

3 En la bandeja del horno ponemos un poco de unto, en este caso tenía mantequilla pero se puede poner un poco de manteca de cerdo y así no perjudica a los comensales intolerantes a la lactosa. Una vez untada un poco la bandeja con la grasa, colocamos la paletilla y alrededor las patatas cortadas en rodajas de medio centímetro de grosor más o menos. Cuando lo tenemos todo colocado, espolvoreamos por encima tomillo y romero seco al gusto y un chorrito de aceite de oliva por encima.



4 Metemos al horno a unos 200 grados para que se vaya haciendo la carne por dentro. A mitad de asado añadimos el vino en la bandeja y seguiremos asando la carne hasta que veamos que está asada a nuestro gusto. El tiempo de horno es siempre muy subjetivo porque depende de tipos de hornos y tamaños. En mi caso la carne estuvo hora y media en el horno a 190°C. Ya tenemos listo nuestro corderito asado.



Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Matilde Linares