

RECETA ASADO DE FILETE DE PIERNA DE CORDERO

Ingredientes

- 2 Kg de filetes de pierna de cordero.
- 1 Kg. de patatas
- 2 tomates grandes o 3 medianos.
- 150gr de cebolla
- Medio vaso de aceite de oliva
- Dientes de ajo
- 1 vaso de vino blanco
- Piñones
- Perejil
- Sal y pimienta



Fuente receta y foto: www.regmurcia.com

La Receta

Precalentar el horno a 200°C.

Se pelan y se cortan las patatas en cantones y reservar.

Trocear los tomates y la cebolla.

En una llanda de horno se pone un buen chorro de aceite de oliva virgen extra, a continuación cubrimos con las patatas reservadas. Sobre ellas, se colocan los filetes de pierna de cordero, los tomates y las cebollas.

Se añade de nuevo aceite de oliva, sal y pimienta. Introducir en el horno durante 45 minutos.

Mientras tanto, se realiza un majado con los ajos, el perejil y el vino blanco. Cuando hayan transcurrido los 45 minutos de horneado, se añade el majado junto con los piñones. Volver a hornear otros 30 minutos hasta que las patatas estén doradas.

T. 968 460 811 / 902 500 959 - marketing@carnicasguadalentin.com
www.carnicasguadalentin.com

