

RECETA PIERNA DE CORDERO AL HORNO

Ingredientes

- 1 paletilla de cordero de 2 kilos.
- 1 cabeza de ajos sin pelar y con los dientes separados.
- 1 ramo de romero fresco.
- Sal y pimienta recién molida.
- Aceite de oliva virgen



Fuente receta y foto: www.mundorecetas.com

La Receta

1. Precalentar el horno al máximo.
2. Si tu carnicero no le ha hecho unos cortes a la paletilla, con un cuchillo muy afilado haz varios cortes en el lado plano de la paletilla.
3. Haz una cama con la mitad de las ramas de romero y la mitad de los dientes de ajo en una bandeja de asar.
4. Frota con aceite de oliva por todas las partes del cordero y salpimenta.
5. Coloca la paletilla encima de la cama de romero y ajos y pon encima el resto del romero y los ajos.
6. Tapa bien la bandeja con papel de aluminio e introduce en el horno. Baja la temperatura a 160° y ásallo durante 4 horas.

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

