



Churrasco asado con patatas al tomillo

Descripci3n



Churrasco de cordero: Tira alargada de carne con hueso procedente del palo de las costillas. Generalmente es una de las piezas m1s infravaloradas del cordero, sin embargo, bien cocinada, es de los mejores y m1s tiernos cortes de todo el animal

Yo no sab1a que 1«churrasco» era una pieza del animal, pensaba que era la forma de cocinar la carne.

Otra de esas recetas de Karlos Argui1ano que merece la pena hacer.

La carne os la limpia y prepara el carnicero.

Ingredientes: (Para cuatro personas).

- 1.600 gr de churrasco de cordero.
- 12 patatas pequeñas.
- 2 dientes de ajo medianos.
- 2 cucharaditas de postre colmadas de mostaza. La que os guste.
- 2 cucharadas soperas de miel.
- Aceite de oliva, sal pimienta en polvo, perejil, tomillo (puede ser una rama fresca o seco).

Preparación:

En un bol pequeño mezclamos la mostaza con la miel y



Removemos para que emulsione todo bien. Reservamos.

En otro bol o taza machamos los aios con el tomillo y una pizca de sal. agregamos un chorrito de aceite



Lavamos bien las patatas, las dejamos con piel y las ponemos en una cazuela con agua, que las cubra, a cocer durante 15 minutos, o el tiempo necesario para que queden cocidas, no deshechas.

Las escurrimos y les damos un golpe con un cuchillo de manera que queden un poco aplastadas. las



Precalentamos el horno a 200°C, calor arriba y abajo.

Salpimentamos el churrasco, lo colocamos en una fuente de horno y lo untamos con la mezcla de la miel y mostaza, que quede bien impregnado por todas las partes. Horneamos a 200°C, calor arriba y abajo, durante unos 30 minutos.



Cuando al churrasco le queden 15 minutos de horno, introducimos la fuente con las patatas, de manera que se horneen las dos cosas a la vez. **Vamos revisando el cordero de vez en cuando, porque las patatas ya estaban cocidas.**

Nos quedarÃ¡ un asado digno del mejor comensal, con toques a miel, mostaza, tomilloâ

Â¡Buen provecho!

Consejo: Las patatas se pueden cocer con antelaciÃ³n, asÃ­ sÃ³lo las meteremos al horno en el Ãºltimo momento. Quedan muy ricas y valen como guarniciÃ³n tanto para carne como para pescado.

VisÃ¡tanos en Facebook: **facebook.com/masqpostres**

En la web: **www.masqpostres.es**

Danos tus opiniones o consultas en el correo: **hola@masqpostres.es**

O si quieres recibir al momento nuestras nuevas recetas, pincha en «Suscríbete» en el margen superior derecho de nuestro blog o en el inferior desde tu móvil.

Categoría

1. Carnes

Fecha de creación

enero 16, 2017

Autor

admin

default watermark