

Paletilla de cordero asada

Descripción

Esta receta la he tomado de otra de Arguiñano. El asado medio cordero, yo con una paletilla me conformo, le he añadido unas patatas con manzana al asado. Ya se que este es un plato consistente, pero de vez en cuando podemos hacer un exceso.



Ingredientes: (Para cuatro personas).

- * 1 paletilla de cordero un poco grande.
- * 3 patatas hermosas.
- * 1 manzana, la variedad que os guste.
- * Manteca de cerdo para untar.

Para el majado:

* 3 dientes de ajo, sal, aceite de oliva, perejil y un chorro generoso de vinagre y agua.

Preparación:

La paletilla ya nos la prepara el carnicero cuando se la pedimos para asar: nos da unos cortes en ella para que se ase mejor.

Lavamos y cascamos las patatas en trozos grandes, en este caso, como tenia patatas pequeñas, opto por dejarlas enteras, y las ponemos en la fuente o bandeja de horno, junto con la manzana pelada y troceada, sazonamos y reservamos.

Majamos los dientes de ajo, sal, perejil picado, cuando este todo triturado, añadimos el chorro de vinagre y el aceite de oliva. Se quedará como una pasta. Reservamos.



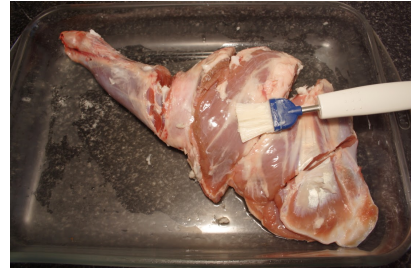
Precalentamos el horno a 180°C calor arriba y abajo.

Salamos la paletilla, sin pasarnos porque el majado lleva sal y la pintamos con manteca de cerdo, nos ayudamos con una brocha.



La manteca la hay de distintas marcas.

Ponemos nuestra paletilla en la fuente o bandeja de horno junto con las patatas y la manzana. Y metemos al horno durante unos 45 minutos.



Sacamos y pintamos la paletilla con el majado, a conciencia y untamos también las patatas.

Vertemos un chorro de agua en la bandeja o fuente y lo metemos al horno de nuevo durante otros 45 minutos.

Y tendremos un cordero exquisito.



Categoría

1. Carnes

Fecha de creación

marzo 29, 2015

Autor

admin