

CORDERO ASADO



Ingredientes:

- 2 Piernas de cordero lechal
- 100 Gramos de manteca de cerdo
- 1 Copa de jerez
- 1 Hoja de laurel
- 2 o 3 Dientes de ajos
- unos Granos de pimientanegra
- sal

Preparación

Paso 1: Se limpian las piernas y se golpean para reblandecer la carne. Se frotan con la manteca de cerdo. Se les añade la sal, los granos de pimienta, el laurel, los ajos picado todo por encima del cordero.

Paso 2: Se mete la horno. Cuando comienza a dorarse se rocía con la copa de jerez. Debe estar el horno fuerte para que tomen el característico color dorado.

A media cocción del asado debe echarse por encima el propio jugo que sueltan las piernas. Tardará en hacerse unos 50 minutos.