

# Paletilla de cordero al horno con patatas



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Pepa cocina **Recetizador:** Mali Diaz Orteg



**Tiempo:** 1h y 30min

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

## Descripción:

## Ingredientes para 4 personas :

- Paletilla de cordero,
- una cebolla,
- 8 dientes de ajos (deja alguno entero),
- sal,
- aceite de oliva virgen extra,
- un vaso de vino blanco,
- patatas,
- caldo de carne

## Preparación:

### Paso 1

Precalienta el horno a 200°C. En un recipiente para el horno pon una base de cebolla troceada en juliana, pero no fina, bastante gruesa, las patatas cortadas a rodajas grandotas también y los ajos pelados cortados finos. Puedes poner algún ajo entero, siempre hay alguien que se muere por ellos. Sala. Coloca encima la paletilla de cordero. Yo he barnizado un poco con manteca la paletilla para que se dore bonita. Echa un buen chorro de aceite de oliva y un vaso de vino blanco. Ponlo en el horno más o menos una hora, dando vuelta cada 20 minutos más o menos. Ummm! Qué rico huele, por Diossss!!!