Asado navideño

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Carlos Santana

Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

Descripción:

Disfruta de este asado para Navidad lleno de sabor, fácil de hacer y perfecto como segundo plato en tu menú de navideño.

Ingredientes para 4 personas :

- - 1/4 de cordero lechal
- - 2 dientes de ajo
- 3 cebollas medianas,
- - 180 ml. de agua
- - Manteca de cerdo - Vinagre - Sal

Preparación:

Paso 1

? Poner el horno a calentar a 180ºC es el primer paso para hacer este asado navideño. Mientras el horno se calienta, revisamos que la carne de nuestro asado de cordero para Navidad esté bien limpia. Ahora, con las manos, tomamos un poco de manteca de cerdo y la esparcimos bien por toda la pieza. Sazonamos y ponemos lo que será nuestro asado navideño en una cazuela de barro. Añadimos el agua y metemos en el horno 40 minutos. Entre tanto, en un mortero, preparamos un majado para el asado navideño y para eso, ponemos los dientes de ajos pelados y cortados a la mitad, un pellizco de sal, un chorrito de vinagre y machacamos bien. Pasado el tiempo de horneado del asado navideño, sacamos la bandeja del horno, damos la vuelta a nuestro cordero asado, guisamos con el majado y regamos con su propio jugo. Rectificamos de agua si fuese necesario y volvemos a meter el asado navideño al horno durante 50 minutos más.