Cordero al Horno tierno tierno ..

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

Creador: MeGustaLoCasero **Recetizador:** mamen j

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

El truco de esta receta:
Envolver con hoja de bananero o plata de aluminio

Descripción:

Receta fácil y sencilla. Podéis obtar a hacerlo sin salsa verde. Suelo hechar sal y pimienta a la base de la bandeja y a la pata de cordero, las hojas de laurel las pongo primero en el vino blanco para que saque bien el extracto, las cebollas las suelo cortar en rodajas,, además corto un poco de tomate a rodajas (a mi gusto), las patatas en rodajas con sal y después la pata, fácil no?. Envolver toda la bandeja con una hoja de bananero o bien con aluminio (igual que si envolviérais un bocata) hace que la carne salga jugosa y tierna ya que con el mismo vapor y jugos se cuece. Durante el horneado se puede hidratar la carne con la misma salsa de la bandeja cuando se vea el dorso seco. NOTA: no le hecho ajo, pero debajo tenéis la receta, esta es la receta "a mi manera" y lo hago todo al momento ya que no lo marino con salsa verde, si no sabéis hacerla comprarla de la marca MAGGI y lo podéis poner al momento recomiendo cerrarlo todo.

Ingredientes para 4 personas :

- 2 PATAS DE CORDERO
- 4 O AL GUSTO de PATATAS MEDIANAS
- 2 O AL GUSTO de CEBOLLAS PEQUEÑAS
- VASITO SALSA VERDE
- VASITO VINO BLANCO
- 3 HOJAS DE LAUREL
- AL GUSTO de PIMIENTA NEGRA
- ACEITE DE OLIVA
- SAL

Preparación:

Paso 1

Dos horas antes de elaborar el plato. Le haces unos cortes a las piernas y las marinas con salsa verde. Las dejas en la fuente para horno que vas a utilizar. Precalienta el horno a 200ºC. Pela las patatas y las cortas en rodajas y las cebollas en juliana, los dientes de ajo en láminas. Introduces las verduras en la fuente y le echas a las piernas unas láminas de ajo por encima.

Paso 2

Viertes el vino blanco, añades las hojas de laurel, un poco de aceite de oliva, una pizca de pimienta y sal.

Paso 3

Lo introduces al horno y cuando lleve 30 minutos le das la vuelta y lo dejas unos 30 minutos más.