

**Creador:** Juan Neira Dura **Recetizador:** consuelo ruso m



**Tiempo:** 1h y 30min

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Medio

**El truco de esta receta:**

TAMBIEN UNAS GUINDILLAS PICANTES  
PARA ACOMPAÑAR

**Descripción:**

## Ingredientes para 4 personas :

- 1 KG de CORDERO PIENA OPALETILLAS
- 100GR de MANTECA DE CERDO
- PATATAS
- SAL
- ACEITE DE OLIVA

## Preparación:

### Paso 1

CORTA EL CORDERO EN TROZOS A LO ANCHO DE CADA PIEZA: COLOCAR LA CARNE EN UNA CAZUELA DE BARRO PLANA : AGREGAR UN POCO DE AGUA , LA MANTECA DE CERDO Y SAL

### Paso 2

PONER LA CAZUELA AL HORNO DURANTE 1 HORA A 180 ° DANDO VUELTA ALA CARNE DE VEZ EN CUANDO.

### Paso 3

LLEVAR A FUEGO FUERTE PARA QUE LA PIEL ADQUIERA UN COLOR DORADO I UNA CONSISTENCIA CRUJIENTE DURANTE EL ULTIMO CUARTO DE HORA,

### Paso 4

SERVIR ACOMPAÑADAS CON PATATAS FRITAS,

