

Creador: Juan Neira Dura **Recetizador:** Miquel Tamarit



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,

