pierna de cordero al romero

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

Creador: karmela **Recetizador:** Cristina Madico



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

Descripción:

macerar la pierna con el machado de ajo y perejil y un buen puñado de romero y el vino y aceite mejor si se tiene toda la noche al dia siguiente se escurre bien la pierna y se mete al horno 1hora y media a 180 grados y se va regando de vez en cuando con el liquido donde se ha macerado

Ingredientes para 4 personas :

- 1 pierna de cordero
- romero
- 1 machado de ajo y perejil
- -1 vaso de vino blanco
- , aceite de oliva y sal.

Preparación:

Paso 1

puedes cambiar el vino por un brandy