

Paletilla de cordero al horno.



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

Creador: Toñi Hernández **Recetizador:** Moskar Mendez



Tiempo: 1h y 30min

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Caro

Descripción:

Esta receta es ideal para ocasiones especiales.

Ingredientes para 2 personas :

- 2 Paletilla de cordero lechal
- 1 Patata
- 1 Cebolla
- 1 Manzana verde
- 1 Cabeza de ajos
- 1 vaso de Vino blanco
- Agua
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta molida
- Perejil picado

Preparación:

Paso 1

Cortar la cebolla en juliana y extenderla en una bandeja para el horno. Pelar las patatas y cortarlas en rodajas y colocar encima. poner sobre ellas la manzana pelada y cortada en láminas finas. Esparcir los dientes de ajos sobre las manzanas. Condimentar con sal y pimienta. Añadir el vino y un poco de agua.

Paso 2

Sazona las piernas de cordero, untar con un poco de aceite e introducir en la bandeja. Hornear 230°C durante 15 minutos. Bajar la temperatura a 180°C y hornear hasta que estén hechas.(unos 45 minutos).

Paso 3

Emplatar y espolvorear con perejil picado.