Cordero Asado a la Menta

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

Creador: Marcos Blanco **Recetizador:** Moskar Mendez



Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Medio

El truco de esta receta:
Acompañar con patatas panadera o ensalada.

Descripción:
Receta imprescindible para Navidad o Pascua

Ingredientes para 4 personas :

- 1 Pierna de Cordero
- 2 dientes de Ajo
- 3 cucharadas de Vino Blanco
- 2 cucharadas de Vinagre de Módena
- 2 cucharadas de Aceite de Oliva
- 2 cucharadas de Menta fresca picada
- Sal

Preparación:

Paso 1
Se cortan los ajos por la mitad y se frota la pierna de cordero con ellos. Después, se unta con acite y se deja reposar en una fuente de horno durante 1 hora para que coja el sabor.

Paso 2
Una vez que haya reposado se mete la fuente en el horno durante 15 minutos a 200º. Se baja la temperatura a 18 º y se cocina durante 1 hora más, regando con el jugo de la ción y el vino previamente mezclado con el vinagre de módena y una cucharada de menta.

Paso 3
Cuando la carne se separe con facilidad del hueso, el cordero estará en su punto y será el momento de sacarlo del horno.

Paso 4
Se coloca en una fuente de servir y se espolvorea con el jugo bien caliente y la otra cucharada de menta.