

Será por recetas



Cordero a la panadera

Carnes, Recetas para navidad

 6 Personas

 75 Minutos

 Media

 Enviada el 05/11/2012

Ingredientes

- 1kg. de lomo de cordero
- 1 kg. de patatas nuevas
- 2 cebollas
- Aceite
- Ajos
- Perejil
- Sal y un vaso de caldo ligero de ave

Elaboración

Comenzar quitando la grasa del lomo, si es que tiene. Después frotar con sal y un diente de ajo. Reservar.

Sacar una fuente de barro y añadir 4 cucharadas de aceite. Pelar patatas, cortarlas de 1 centímetro de espesor y echarlas en la fuente de barro.

En una sartén aparte saltear las cebollas en rodajas y los ajos, cuando estos estén transparentes cubrir con el salteado las patatas que hay en la fuente. Poner encima el lomo de cordero y meter la fuente al horno precalentado a 180°C durante 1 hora por lo menos, dándole la vuelta y rociándolo de vez en cuando con un poco del caldo ligero que tenemos preparado. Antes de sacar comprobar que está bien tierno. En el momento que se saque del horno, espolvorear el perejil por encima. Servir bien caliente.



Autor receta de Cordero a la panadera

Aitor Piles

 14 Recetas publicadas

 Valoración 3/5

 Miembro desde 08/08/2012