

Será por recetas



Cordero mechado

Carnes, Recetas para navidad

 4 Personas

 150 Minutos

 Media

 Enviada el 12/01/2012

Ingredientes

- 1 kg. Carne de cordero de paletilla
- 2 Huevos duros
- 3 Dientes de ajo
- 1 Ramita de perejil picado
- 1 Pimiento rojo
- 150 gr. de jamón cortado a dados
- 150 gr. Aceitunas sin hueso
- Aceite, sal

Elaboración

Deshuesar la paletilla de cordero y dejarla completamente abierta. Reservar.

Asar el pimiento y retirarle la piel. Cortar a tiras y reservar. Cortar los huevos a dados y reservar. Picar los ajos y cortar las aceitunas por mitades.

Seguidamente colocar todos estos ingredientes junto con el jamón cortado a dados en la paletilla que tenemos abierta repartidos convenientemente. Enrollar la carne dejando en su interior todo el relleno y atarla con una brida de cocina para que conserve la forma.

En una cazuela de barro, poner abundante aceite a calentar con un chorrito de agua. Introducir la carne bridada y cocer durante 2 horas a fuego lento.

Pasado ese tiempo, retirar del fuego y dejar enfriar. Retirar las bridas.

Para emplatar, cortar la carne en rodajas y colocar en el plato con una cucharada del aceite de la cocción por encima



Autor receta de Cordero mechado

JVL .

 245 Recetas publicadas

 Valoración 4/5

 Miembro desde 10/01/2012