

Será por recetas



Pierna de cordero rellena

Carnes, Recetas para navidad

 8 Personas

 90 Minutos

 Media

 Enviada el 12/01/2012

Ingredientes

- 1 Pierna de cordero de 2 kg.
- 1 Zanahoria
- 2 Nabos
- 2 Dientes de ajo
- 1 Puerro
- 1 Ramita de perejil
- 1 Manojito de espinacas
- Zumo de un limón
- 4 Cucharadas de Manteca de cerdo y Sal

Elaboración

Deshuesar la pierna de cordero sin abrirla lateralmente dejándola a modo de un saco. Reservar.

Cortar las verduras a tiras en brunoise y reservar. Lavar las espinacas y trocear. Mezclar todas las verduras e introducirlas en el interior de la pierna de cordero.

Cerrar los extremos con una brida de cocina para que conserve la forma.

En un bol, preparar una marinada con los ajos majados, el perejil picado, el zumo de limón y la manteca de cerdo derretida. Untar la pierna de cordero con la marinada y colocarla en una fuente de horno.

Calentar el horno a 180 °C y asar la carne durante una hora y cuarto aproximadamente. Durante la cocción, regar por encima la pierna con el propio jugo que se deposita en la bandeja. Servir bien caliente.



Autor receta de Pierna de cordero rellena

JVL .

 Valoración 4/5

 245 Recetas publicadas

 Miembro desde 10/01/2012