



Lechazo Asado

Esta receta de hoy es la de un excelente **lechazo asado**. Esta receta queda exquisita al usar un cordero lechal con **denominación de origen de Aranda de Duero**.

Ingredientes necesarios:

- 1/4 de lechazo
- 1/2 vaso de agua
- 1/2 vaso de vino blanco
- Sal

Cómo hacer la receta:

En Aranda de Duero se utiliza un horno de leña que debe permanecer a 180 grados de temperatura, y que se ha ido calentando lentamente durante toda la mañana con madera de encina con un año de secado. También se puede hacer en el horno de casa y queda también muy sabroso.

Preparación:

Paso 1: Precalienta el horno a 200°C.

Paso 2: En una bandeja ovalada de barro, pon el lechazo con la piel hacia abajo una vez salado a 160°C.

Paso 3: Cuando pasen 90 minutos, dale la vuelta al lechazo y pon en la bandeja el agua y el vino.

Paso 4: Riega la piel de vez en cuando para que no se te seque y deja asar otros 30-40 minutos más pero a 200°C.

Paso 5: Acompañar con patatas panadera o con ensalada mixta.

Quedará delicioso.

Fuente: www.petichef.es