



Cordero Asado

Ingredientes necesarios:

- 1 paletilla o pierna de recental
- 1/2 vaso de agua
- 1/2 vaso de vino blanco
- 2 dientes de ajo
- tomillo
- romero
- Sal

Preparación de la pierna de cordero

1. Lo primero que haremos será precalentar el horno a una temperatura alta, unos 250º C, para que al meter el cordero no tenga que cocinarse partiendo de un entorno frío.
2. En un bol mezclamos con un poco de aceite de oliva los ajos machacados, el tomillo, el romero, el vino y el agua y le untamos al cordero a la vez que sazonamos ambos lados. Lo Colocamos en una [cazuela de barro](#) o cerámica, con la parte interior hacia arriba. Aunque os sobresalga un poco no os preocupéis ya que durante el horneado menguará de tamaño.
3. Si no disponéis de este recipiente cabría la posibilidad de cocinarlo sobre la bandeja metálica del horno, aunque en este caso te recomiendo poner un poco de manteca en el agua. De este modo se evaporará más lentamente y no tendremos que reponerla.
4. Bajamos la temperatura del horno a 160º. Vertemos todo la mezcla que nos ha quedado en la base de la [cazuela](#) y metemos en el horno. La carne irá soltando su jugo sobre el fondo de la cazuela e irá formándose poco a poco la salsa. Durante el proceso podremos apreciar cómo va goteando la carne. Para este tamaño y peso hornearemos en total 2 horas. Con la parte interior hacia arriba, la tendremos 1 hora .
5. Cada 30 minutos abrimos la puerta del horno y vamos hidratando la carne con la salsa que se va formando en la [cazuela](#). Cuando haya pasado 1 hora de horneado damos la vuelta al cordero y colocamos la parte exterior de la pieza hacia arriba. y regamos con la salsa, y lo mantenemos otra hora
6. Con este método conseguiremos que nos quede crujiente la piel, mientras que el interior quedará bien jugoso. Finalizado el tiempo total retiramos del horno y servimos en la mesa.
7. Acompañamos el cordero con una guarnición de lechuga, tomate y cebolla, una ensalada sencilla para refrescar.

Fuente: derechupete.hola.com

