

CORDERO AL HORNO



10VKGV 14VNOV 16APA

INGREDIENTES (PARA 7 PERSONAS)

- 1 pierna de cordero (aproximadamente 2-3 kg)
 - 4 dientes de ajo, picados
- 2 cucharadas de romero fresco, picado
- 2 cucharadas de tomillo fresco, picado
 - 1 cucharada de sal
- 1 cucharadita de pimienta negra
 - 1/4 de taza de aceite de oliva
- 1 taza de caldo de cordero o de verduras
 - Jugo de 1 limón



PREPARACIÓN

1. Marinar el cordero: En un tazón, mezcla el ajo, romero, tomillo, sal, pimienta, aceite de oliva y jugo de limón. Frota esta mezcla sobre la pierna de cordero, asegurándote de cubrir bien toda la carne. Deja marinar en el refrigerador durante al menos 2 horas, preferiblemente toda la noche.
2. Hornear el cordero: Precalienta el horno a 180°C (350°F). Coloca la pierna de cordero en una bandeja para hornear y vierte el caldo alrededor. Cubre con papel aluminio y hornea durante aproximadamente 2-3 horas, o hasta que la carne esté tierna y se despegue fácilmente del hueso. Retira el papel aluminio en los últimos 30 minutos para dorar la carne.



TIPS PARA UNA PRESENTACIÓN ESPECTACULAR:

1. Selecciona el Cordero Adecuado

- Opta por una pieza de cordero de buena calidad, como pierna o paletilla. Asegúrate de que tenga un buen nivel de grasa, ya que esto ayudará a mantener la carne jugosa.

2. Marinado

- Marina el cordero: Usa una mezcla de aceite de oliva, ajo picado, romero, tomillo, sal y pimienta. Deja marinar durante al menos 2 horas, o mejor aún, toda la noche en el refrigerador. Esto realzará el sabor.

3. Preparación de la Bandeja

- Coloca una base: En la bandeja del horno, coloca una cama de verduras como zanahorias, cebollas y papas. Esto no solo añade sabor, sino que también crea una presentación colorida.

4. Presentación

- Atar el cordero: Si usas una pieza grande, atar el cordero con hilo de cocina ayuda a mantener su forma durante la cocción. Esto lo hace más atractivo al servir.

5. Temperatura y Tiempo

- Cocción lenta: Precalienta el horno a 160-180°C (320-350°F) y cocina lentamente. Esto asegura que la carne esté tierna y jugosa. Un tiempo de cocción de aproximadamente 1.5 a 2 horas es ideal, dependiendo del tamaño.

6. Bañar el Cordero

- Baña el cordero: Cada 30 minutos, rocía el cordero con sus propios jugos o un poco de caldo. Esto ayuda a mantener la carne húmeda y añade sabor.

7. Termómetro de Cocina

- Usa un termómetro: Para asegurarte de que el cordero esté cocido a la perfección, utiliza un termómetro de cocina. La temperatura interna debe alcanzar los 60-65°C (140-150°F) para un término medio.

8. Reposo

- Deja reposar: Una vez fuera del horno, deja reposar el cordero durante



CONSEJO NAVIDEÑO

"Haz del cordero al horno el plato estrella de tu cena navideña. No solo es delicioso, sino que también simboliza la unión y la celebración. Para hacerlo aún más especial, invita a tus seres queridos a participar en la preparación: desde marinar la carne hasta elegir las guarniciones. Así, cada uno podrá aportar su toque personal y crear recuerdos inolvidables alrededor de la mesa. ¡Disfruta de la calidez de la compañía y de un festín que todos recordarán!"

¡Espero que tengas unas fiestas maravillosas! 🎄🌟

