

Cordero al Horno



INGREDIENTES (PARA 6 PERSONAS)

- **Para el cordero:**
 - 1 pierna de cordero (aproximadamente 2.5 kg)
 - 4 dientes de ajo
 - 1 limón (su jugo)
 - 2 ramitas de romero fresco
 - 1 cucharadita de tomillo seco
 - 1 cucharadita de pimentón dulce
 - 100 ml de vino blanco seco
 - Aceite de oliva
 - Sal y pimienta al gusto

★ **Para la guarnición (opcional):**
Patatas panaderas
Verduras al vapor (zanahorias, judías verdes)



PREPARACIÓN

1. Prepara el cordero:

Lava la pierna de cordero y sécala con papel de cocina.
Haz pequeños cortes en la superficie e introduce en ellos los dientes de ajo laminados.
Frota el cordero con el jugo de limón, sal, pimienta, tomillo y pimentón. Deja reposar 30 minutos.

2. Precalienta el horno:

Precalienta el horno a 200°C (392°F).

3. Prepara la bandeja:

Coloca el cordero en una bandeja para horno. Rocíalo con aceite de oliva y coloca las ramitas de romero por encima.
Añade el vino blanco y un poco de agua al fondo de la bandeja para evitar que se seque.

4. Hornea el cordero:

Introduce la bandeja en el horno y hornea durante 20 minutos a 200°C para sellar la carne.
Reduce la temperatura a 180°C (356°F) y cocina durante 1 hora y media, rociando cada 20 minutos con los jugos de la bandeja.

5. Prepara la guarnición:

Mientras el cordero se hornea, prepara las patatas panaderas o las verduras al vapor.
Si lo prefieres, puedes añadir las patatas directamente a la bandeja junto al cordero durante los últimos 45 minutos de cocción.

6. Sirve:

Deja reposar el cordero 10 minutos antes de trincharlo.
Sirve acompañado de la guarnición y los jugos del asado.



TIPS PARA UNA PRESENTACIÓN ESPECTACULAR:

- Coloca la pierna de cordero en una fuente grande, decorada con ramitas de romero fresco.
- Acompaña con las patatas panaderas y un vino tinto robusto.
- Añade una salsa ligera hecha con los jugos del asado y un toque de mantequilla.

CONSEJO NAVIDEÑO

La magia de la Navidad no solo está en los regalos o decoraciones, sino en los momentos compartidos alrededor de una mesa. Este cordero al horno es un homenaje a la tradición, al calor de hogar y al placer de disfrutar de lo simple y delicioso. Que cada bocado os recuerde lo especial que es compartir con quienes más queremos. ¡Felices fiestas!

