



CORDERO LECHAL ASADO, POR MIGUEL ANGEL DE LA CRUZ (RESTAURANTE LA BOTICA DE MATAPOZUELOS. 1* Michelin)

INGREDIENTES (para 2 personas)

Ingredientes:

- 1/4 de cordero lechal
- sal
- 1/2 L. de agua

Elaboración:

Precalentar el horno a 180 Cº antes de meter las piezas de cordero lechal.

Mientras tanto, sazonar las piezas de cordero por ambos lados, y disponer con su parte interior hacia arriba en una bandeja apropiada, añadir el agua en el fondo de la bandeja.

Introducir en el horno a 180 Cº durante 1 hora y 30 minutos.

Después de ese tiempo, tenemos que dar la vuelta a la pieza, colocando la parte exterior en esta ocasión hacia arriba.

Introducir nuevamente en el horno y mantener el asado durante 1 hora más, hasta que adquiera un agradable tono tostado.

Pasado este tiempo, lo sacamos y ya está listo.

El resultado una pieza asada de cordero lechal con su parte exterior crujiente y dorada y su carne, de sutil sabor, tierna y jugosa.