

Cordero al horno



Ingredientes:

- 1 pierna de cordero de unos 1,8 kg
- 2 dientes de ajo en láminas
- 2 cucharadas de hojas de romero
- 8 cucharadas de aceite de oliva
- sal y pimienta
- 900 g de patatas en dados de 2,5 cm
- 6 hojas de salvia fresca troceadas
- 150 ml de marsala

Preparación:

Con un cuchillo, practique incisiones por toda la pierna de cordero y ábralas un poco. Introduzca en ellas el ajo y la mitad del romero.

Ponga el cordero en una bandeja para el horno y riéguelo con la mitad del aceite. Áselo 15 minutos en el horno precalentado a 220 °C. luego baje la temperatura a 180 °C.

Retire el cordero del horno y salpimiéntelo al gusto. Dele la vuelta, méntalo de nuevo en el horno y siga asándolo durante 1 hora más.

Mientras tanto, esparza las patatas en otra bandeja para el horno, vierta el aceite restante por encima y remueva para que se impregnen bien. Espolvoreelas con el resto del romero y con la salvia. Meta las patatas en el horno, al lado del cordero, durante 40 minutos.

Cordero al horno

Saque el cordero del horno, dele la vuelta otra vez y riéguelo con el marsala. Devuélvalo al horno y déjelo otros 15 minutos.

Pase la carne a una tabla de madera y cúbrala con papel de aluminio. Coloque la bandeja del horno sobre el fuego, súbalo al máximo y lleve los jugos a ebullición. Deje que hiervan hasta que se hayan espesado y hayan adquirido la constancia de un jarabe. Páselos a una salsera. Trinche el cordero en lonjas y sívalo con las patatas y la salsa.