

Cordero asado con judías

Ingredientes:

- 225 g de judías secas, puestas en remojo la víspera en agua fría cubiertas por unos 2.5 cm de agua, lavadas y escurridas
- 1 cebolla grande cortada en cuartos
- 6 dientes de ajo grandes
- 1 hoja de laurel
- 40 g de mantequilla sin sal
- 2 cucharadas de perejil picado
- sal y pimienta
- unas ramitas de romero fresco
- 900 g de pierna de cordero deshuesada, enrollada y atada
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 150 ml de sidra seca
- unos 150 ml de caldo de verduras o de cordero

Preparación:

Ponga las judías en una cazuela grande y cúbralas con el doble de su volumen de agua. Llévelas a ebullición y cuézalas 10 minutos. Escúrralas, vuelva a cubrirlas con agua y vuelva a llevarlas a ebullición. Añada la cebolla, 4 dientes de ajo y el laurel. Cuézalas a fuego lento y tapadas de 60 a 90 minutos o hasta que estén tiernas. Escúrralas bien y deseche la cebolla, el ajo y el laurel. Incorpore la mantequilla y el perejil, remueva y sazónelas al gusto. Tápelas con papel de aluminio con la cara brillante hacia abajo y resérvelas calientes.

Entre tanto, corte los otros 2 dientes de ajo en láminas finas. Introduzca 2 ramas de romero en el rollo de carne. Haga cortes con un cuchillo e introduzca las láminas de ajo. Unte la carne con aceite y sazónela al gusto. Esparza por encima unas hojas de romero. Ponga el cordero en una fuente refractaria y áselo 1 hora en el horno precalentado a 180 °C.

Ponga el cordero en una fuente, tápelo con papel de aluminio y déjelo reposar 10 minutos. Deseche la grasa de la fuente del asado. Caliente la fuente a fuego medio-alto y vierta la sidra, raspando la base para disolver los jugos. Deje que se reduzca un poco, añada el caldo, y redúzcalo a la mitad. Sazónelo.

Corte el cordero en rodajas y sívalo con las judías y la salsa.