

Asado de cordero a la Riojana

Un plato clásico y tradicional



Sugerencia de presentación.

TELÉFONO DE ATENCIÓN AL CLIENTE:

901 100 151
www.abordo.es



Tiempo: 90 min.
FÁCIL

Asado de cordero a la Riojana

Un plato clásico y tradicional

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

- 1 Paletilla de cordero Abordo
- 40 g de manteca de cerdo
- 3 cucharaditas de ajo picado
- 100 g de cebolla picada
- 1 copita de vino blanco
- 1 vasito de vinagre
- 1 hoja de laurel
- 6 granos de pimienta negra
- 1 pizca de sal

C-24110

PREPARACIÓN:

Tapar el fondo de una cazuela de barro con la cebolla picada, el laurel cortado en trocitos y unos granos de pimienta. Colocar encima el cordero espolvoreado con sal y untado con manteca de cerdo.

Cocerlo al horno y cuando esté bien dorado rociarlo con el vino blanco.

Terminada la cocción quitar la grasa del cordero, cortarla a trocitos y ponerla al fuego en una sartén.

Cuando empiece a derretirse echar una cucharada de perejil picado y los ajos picados y, antes de que tomen color, el vinagre. Dar un hervor y añadirle el jugo del asado.

Alargarlo con un poco de agua o caldo, dejar reducir, colarlo y rociar con este el cordero, que se habrá guardado en lugar caliente.

TELÉFONO DE ATENCIÓN AL CLIENTE:

901 100 151
www.abordo.es



Tiempo: 90 min.
FÁCIL

Más recetas en www.abordo.es y también en nuestro

facebook