

CORDERO BRASEADO CON VERDURAS GRILLADAS

PROCEDIMIENTO

1) CORDERO

Preparar la pierna de cordero cortando el tendón y el extremo del hueso. Con ayuda del cuchillo hacer varios cortes de menos de 1cm de profundidad a lo largo de la pierna. Condimentar con pimienta, sal romero y aceite de oliva a gusto.

Llevar al horno y dejar 30 minutos de cada lado, hasta que esté muy dorado.

Durante la cocción ir cubriendo la pieza con su propio jugo.

2) VERDURAS

Poner todas las verduras en un bowl con un chorrito de oliva, sal y ralladura de limón.

Mezclar bien y llevar al horno por 15/20 minutos (hasta que se doren)

3) SERVIR

INGREDIENTES

PARA LA PIERNA DE CORDERO

1 pierna de cordero (2,5 kg aprox.)

Sal, pimienta, romero y aceite de oliva a gusto

PARA LAS VERDURAS GRILLADAS

2 zanahorias

2 remolachas

150 gr de chauchas

150 gr de papines

100 gr de cebolla

Rinde 4 porciones

