

Receta de Paletilla de Cordero Lechal al Horno

12 Nov 2014



Buenos días a tod@s, como el tiempo pasa muy deprisa, dentro de poco hay que empezar con los preparativos de las próximas Navidades, por eso hoy os dejo esta receta que resulta muy apropiada para las comidas o cenas de estas fiestas, es muy fácil de preparar y resulta un plato exquisito.

Ingredientes

- Paletillas de cordero lechal (dos o mas según comensales)
- Sal
- Pimienta negra
- Aceite de oliva
- Agua

Modo de Preparación

1. Hacer unos cortes transversales en las paletillas
2. Precalentar el horno a 200º
3. Salpimentar las paletillas a vuestro gusto
4. Mezclar en un bol dos partes de aceite con tres partes de agua y mezclar bien
5. Untar las paletillas con esta mezcla ayudados de un pincel o brocha, después introducir en el horno precalentado
6. Cada veinte minutos untar las paletillas con la mezcla de aceite y agua
7. A mitad de la cocción, que será según cada horno pero alrededor de una hora y media, dar la vuelta a las paletillas y volver a untar con la mezcla, así conseguiréis que quede dorada y crujiente y con todo su sabor
8. Servir acompañadas de una ensalada o de unas patatas panaderas y....buen provecho!!!