

Cordero Asado al Horno con Patatas Panadera (para 6 personas)

Ingredientes:

- 2,5kg de cordero lechal
- 1/2l de agua
- 1,5kg de patatas
- 2 cebollas grandes
- Aceite de oliva
- Sal
- Perejil para decorar

Elaboración:

Tras remojar el cordero en agua una media hora, se pone en una placa de asar con medio litro de agua y aceite por encima del cordero. Meterlo al horno a una temperatura media de 160 grados aproximadamente durante una hora y media, y 15 minutos antes de terminar poner el horno a más temperatura con el fin de que tome un color bien tostado, sin que llegue a secarse. De vez en cuando es conveniente ir salseando con el caldo del cordero al tiempo que se está asando.

Las patatas peladas se cortan en rodajas muy finas, las cebollas se cortan en tiras y se ponen a rehogar con el aceite. Cuando están las cebollas a medio hacer, se agrega las patatas y las rehogamos durante 5 minutos, se sazonan con sal y se ponen en una placa al horno hasta que estén hechas.

Buen provecho