Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PLATOS PRINCIPALES

Pierna de cordero al horno

2h30 · 4 raciones · 898 kcal

Ingredientes

- **1** Pierna de cordero
- **4 Dientes** de ajo
- **2 Ramitas** de perejil
- **1 Cucharadita** de tomillo seco
- **1 Cucharadita** de pimentón
- **50gr** de aove
- **30gr** de vinagre
- **50gr** de vino blanco
- Pimienta molida
- Sal

POR RACIÓN

Proteínas	**68 g**
Grasas	**69 g**
Hidratos	**2 g**
Fibra	**0,5 g**

Elaboración

1. Precalentamos el horno a 180 grados.
2. Ponemos la pierna de cordero sobre la bandeja de horno y salpimentamos.
3. En un mortero ponemos el ajo, perejil y machacamos bien.
4. Vertimos en un bol y agregamos tomillo, pimentón, aove, vinagre, vino y mezclamos.
5. Vertimos la mezcla sobre la pierna de cordero e impregnamos bien.
6. Llevamos al horno unos 90 minutos, subimos el horno a 140 grados y dejamos unos 60 min. más, durante el proceso vamos abriendo el horno y pincelando la pierna.
7. Vamos revisando para que no se queme y si es necesario ponemos un poco de papel albal encima.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas
cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya