



<https://www.mepillasquisando.com>



PALETILLA DE CORDERO ASADA A BAJA TEMPERATURA



INGREDIENTES:

2 Paletillas de Cordero.
4 Dientes de Ajo.
2 Ramitas de Tomillo.
1 Vasito de Vinagre.
Sal.

ELABORACIÓN:

Lavamos las paletillas y las dejamos secar por sí solas, con esto favorecemos que la corteza quede más crujiente. Majamos en el mortero los ajos con el tomillo y untamos las paletillas a mano con el majado que hemos hecho. Envolvemos cada pieza en papel de aluminio, haciendo un papillote. Precaentamos el horno a una temperatura de 80°. Introducimos las paletillas en una fuente y metemos al horno de 10 a 12 horas. Sacamos la fuente del horno y precaentamos el horno a 180°C. Quitamos el papel de aluminio, guardando el jugo correspondiente. Y sobre la fuente ponemos las paletillas con un poco de sal y el vinagre. Introducimos en el horno y subimos la temperatura a 200° y mantenemos unos 10 minutos hasta que se dore la piel. Acompañamos con unas patatas o una ensalada.

<https://www.mepillasquisando.com>