



<https://www.mepillasquisando.com>



1047 LATA DE CORDERO SEGUREÑO



Este manjar es una rara perfección gastronómica. Podemos encontrar este plato en la zona de producción de cordero segureño en todos los hogares como un plato tradicional, especialmente en fiestas o celebraciones. Se puede emplear cualquier tipo de cordero, suele ser más usual por su calidad, el cordero segureño siendo una garantía de calidad. Típico del altiplano Granadino.

INGREDIENTES:

2 kg. De Chuletas de Cordero.
1 kg. De Patatas.
200 gr. de Tomates.
200 gr. de Cebollas.
1 Manojito de Perejil fresco.
½ Vaso de Aceite de oliva.
6 Dientes de Ajo.
1 Vaso de Vino blanco.
2 Cucharadas de Piñones.
Sal y Pimienta.

ELABORACIÓN:

En una lata (recipiente metálico rectangular y plano) ponemos aceite de oliva en el fondo, colocamos las chuletas, las patatas troceadas en cuatro partes, los tomates y las cebollas troceadas. Añadimos sal, aceite y pimienta por encima y metemos la lata en el horno a 200° durante $\frac{3}{4}$ de hora. Mientras hacemos un majado en el mortero con los ajos y el perejil, cuando esté bien majado todo añadimos el vino y un poco de sal. Cuando cumpla el tiempo sacamos la lata y añadimos el majado y los piñones por encima. Introducimos de nuevo en el horno y esperamos otra media hora hasta que el cordero y las patatas estén doradas. Podemos acompañar con un ali oli flojo para que no mate el sabor del cordero y un vino tinto, al gusto.

<https://www.mepillasquisando.com>