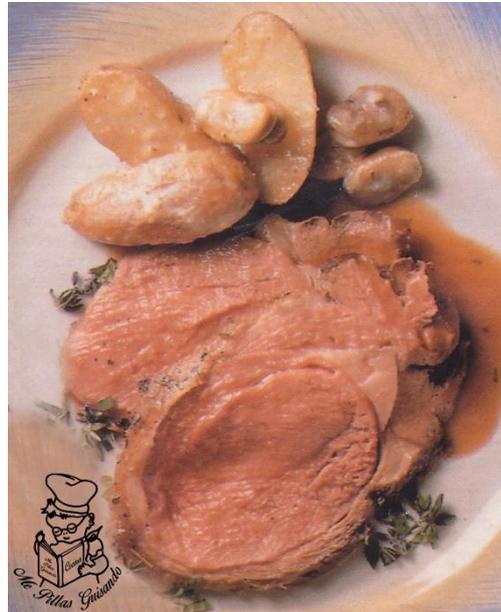




<https://www.mepillasquisando.com>



1167 - CORDERO A LAS HIERBAS



INGREDIENTES:

- 1 Pierna de cordero grande.
- 1 Manojito de Romero.
- 2 Cucharadas de Aceite de oliva.
- 1 Cucharada de Mostaza.
- Sal y Pimienta.
- ½ L de fondo de Cordero.
- 2 Cucharadas de Oporto.
- 75 gr. de Mantequilla.
- 1 Cucharada de hierbas aromáticas.
- 750 gr. de Patatas.
- 400 gr. de Habas.
- 1 Ajo.
- 250 cl. de Nata agria.

ELABORACIÓN:

Atamos bien la pierna deshuesada para que conserve la forma. Hacer unas incisiones profundas en la carne e introducir en estos cortes un poco de romero para aromatizarla. Salpimentamos y doramos en una fuente refractaria con el aceite, 15 minutos a fuego medio. Precalemos el horno a 250°. Untamos la carne con la mostaza. La regamos con un poco de agua y metemos en el horno. Bajamos la temperatura a 100° y asamos durante 1 hora. Le damos la vuelta a mitad de la cocción. Pelamos las patatas y cortamos en rodajas. La ponemos junto con las habas desgranadas, el diente de ajo majado y la nata en una sartén. Tapamos y cocemos a fuego lento 45 minutos. Mezclamos el fondo de cordero con el oporto. Dejamos reducir a un tercio. Incorporamos la mantequilla fría cortada en trocitos. Sazonamos y añadimos la mitad de las hierbas. Servimos la carne cortada en filetes con la salsa y la guarnición. Espolvoreamos con las hierbas restantes.

FACEBOOK: Cocina Española Casera