

Paletilla de Cordero Manchego asada

Ingredientes:

- 125 gr de queso manchego
- 300 gr de leche
- 200 gr nata líquida
- 4 huevos
- 120 gr de azúcar o edulcorante
- Caramelo líquido para los moldes
- 800 gr de agua



Preparación:

La noche anterior hacemos un majado de aceite, ajo y perejil y untamos bien las paletillas por ambos lados y sal al gusto, dejándolas tapadas en el frigorífico.

En una rustidera colocamos un lecho de patatas en rodajas de unos 2cm de grosor aprox. salpimentadas, añadimos la cebolla cortada en rodajas no demasiado finas regándolas con un chorrito de aceite y un poquito de agua.

Las paletillas las colocamos sobre las patatas y la cebolla.

Posteriormente las podemos introducir en el horno con la bandeja a media altura, a una temperatura de 180° (en posición arriba y con ventilador) durante media hora. Pasado ese tiempo les damos la vuelta a las paletillas y añadimos un vaso de vino blanco, regándolas a continuación con su caldo. Continuamos el asado durante media hora más regando de vez en cuando las paletillas con su propio jugo.

Pasado ese tiempo listas para servir.