

# Pierna de cordero lechal manchego al horno

## Ingredientes

- Dos piernas de cordero lechal
- Caldo de verdura
- Cabeza de ajos
- 3 patatas
- 1 cebolla
- Romero
- Tomillo
- Vino tinto
- Aceite de oliva virgen



Calienta el horno a 200º y la bandeja del asado en el centro del horno, sobre la rejilla. Limpiar las piernas de grasa, la ponemos en una bandeja para asados y untarlas con aceite, tomillo, romero y sal al gusto. Hacemos varias incisiones con un cuchillo en las zonas más gruesas de la carne. Añadimos ½ litro de caldo de verduras, ½ vaso de vino tinto, ½ vaso de agua y una cucharada de aceite.

Metemos la bandeja con la carne durante 20 minutos (10 minutos por cada lado).

Pasado ese tiempo sacamos la bandeja, retirando la carne de la bandeja, y ponemos las patatas cortadas en rodajas de 1 cm, cebolla cortada en cuartos y cabeza de ajo entera. A continuación colocamos de nuevo la carne.

Bajamos el horno a 170º y dejamos pasar 1 hora aproximadamente dando la vuelta a la carne un par de veces y regándola con el caldo.

Los tiempos de asado dependen mucho del tipo de horno, y del grosor y tamaño de la pieza. Si te gusta la carne muy hecha deja que siga la cocción aunque sin pasarse, ya que quedaría muy seca.