

Libreta: Carnes
Creado: 24/03/2018 22:19
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/cordero-asado-al-estilo-segovia.html>

Cordero asado al estilo Segovia

INGREDIENTES

- 1 cordero lechal.
- 1 Cebolla grande, orégano, perejil y clavos.
- 1/4 kg. de manteca.
- 3 dientes de ajo.
- 1 vaso de vino blanco.
- 1 vaso de agua.

PREPARACIÓN

Se machaca un poco de sal con orégano y con esta mezcla se frota el cordero, untándolo después con la manteca de cerdo.

Se machacan los ajos, la cebolla, el perejil, los clavos y el orégano y se añade el vaso de vino y otro de agua, y con este adobo se rocía el cordero, dejándolo durante tres horas.

Pasado este tiempo, se pone al horno en una cazuela de barro y se deja hasta que esté dorado.

De este modo se asan también los cochinitillos.