

**Libreta:** Carnes  
**Creado:** 24/03/2018 22:18  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/cordero-asado-relleno.html>

---

## Cordero asado relleno

### INGREDIENTES

1,5 Kg. de cordero (pierna o paletilla)  
1/2 cebolla  
1/4 pimiento rojo  
8 judías verdes  
4 dientes de ajo  
100 gr. de salchichas  
1 ó 2 vasos de caldo  
Aceite y vinagre  
Perejil picado  
Sal y pimienta

### **Para acompañar:**

2 patatas  
1/2 cebolla  
Un trozo de pimiento rojo  
1 diente de ajo  
Aceite y sal

### PREPARACIÓN

Deshuesa la pierna de cordero, salpimentarla por dentro y por fuera.

Pica muy fino las verduras y ponlas a rehogar en una sartén con aceite. Sazona y déjalo pochar bien. Rellena con estas verduras y con unas salchichas de bocado la pierna de cordero por la parte que ocupaba el hueso. Meter la pierna en una redecilla o atarla con una cuerda fina.

Coloca la pierna en una placa de horno, vierte sobre ella un chorro de aceite, otro de vinagre, el caldo y 4 dientes de ajo enteros con piel. Hornea a 180 - 200 grados durante 50 minutos aproximadamente (si es necesario, añade mas caldo).

A continuación, pon a reducir el jugo de la placa a fuego fuerte (si es necesario, ligadlo con fécula o harina de maíz). Mientras, retira la cuerda y sirve la pierna de cordero en rodajas.

Acompaña con unas patatas fritas en rodajas con cebolla, pimiento rojo y 1 diente de ajo. Salsea, espolvorea con perejil y decora con los ajos horneados.