

**Libreta:** Carnes  
**Creado:** 24/03/2018 22:31  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/pierna-de-cordero-rellena-de-mandarina.html>

## Pierna de cordero rellena de mandarina

### INGREDIENTES

2 piernas de cordero  
4 mandarinas  
100 grs de ciruelas pasas  
1 huevo  
Pan rayado  
Caldo de verdura  
Vino blanco  
Harina de maíz  
Papel de hornear

### PREPARACIÓN

Pela dos mandarinas, córtalas en rodajas finas y resérvalas. Ralla la pieladura y resérvala.

Retira las grasas y los huesos a las piernas de cordero y ábrelas a modo de abanico.

Salpimienta y resérvalas.

Para hacer el relleno, coloca en un cuenco las ciruelas pasas picaditas, la ralladura de la mandarina y el pan rallado. Casca el huevo y mezcla bien. Reparte el relleno sobre las piernas de cordero y reparte las rodajas de mandarina sobre el relleno. Cierra la carne y envuelve cada pierna en un papel de hornear (tiene que quedar como un envoltorio de caramelo). Colócalas sobre una bandeja apta para horno y hornea (con el horno precalentado) a 200° C, durante 30 minutos.

Vierte en una sartén el vino, el caldo y el zumo del resto de las mandarinas. Dale calor y cuando esté hirviendo vierte el líquido sobre las piernas de cordero y hornea a 200° C durante 20 minutos más. Pasado este tiempo saca la bandeja del horno, coloca las piernas en un plato e introdúcelas de nuevo en el horno para que se mantengan calientes con el calor residual.

Vierte el jugo de la bandeja en una sartén y dale un hervor para que reduzca. Si queda ligera, diluye una cucharada de harina de maíz en agua fría, añade y mezcla para que ligue. Retira el papel a la carne y haz rodajas, sírvelas en un plato y salsea. Decora con una hojita de perejil.