

Cordero Lechal al Horno a la Griega

El **cordero lechal**, para que sea clasificado como tal, debe tener como máximo mes y medio y haber sido alimentado exclusivamente con leche materna. Su peso ronda los 8 kg, su carne es muy fina y jugosa, de color rosa pálido, casi blanco y **contiene menos grasa que los animales de mayor edad**. La grasa de estos animales jóvenes se acumula alrededor de los órganos, por lo que es fácil de retirar.

INGREDIENTES:

- 1kg Cordero lechal (pierna o paletilla)
- 4 dientes de ajo
- 1 Cucharadita orégano seco
- 1 Cucharada romero seco
- 1 Cucharada tomillo seco
- ½ limón (zumo y ralladura)
- 1 Cucharadita mostaza Dijon
- 2 Cucharadas aceite oliva
- 1 Cucharadita pimentón dulce de la Vera
- ½ Cucharadita pimienta molida
- 1 Cucharadita de sal o menos
- C/s Agua

4

Raciones



Guarnición:

Bastones de calabaza, puré de chirivía*, espinacas salteadas con ajo.*

ELABORACIÓN:

1. Triturar los ingredientes del adobo: ajo, orégano, romero, tomillo, ralladura y zumo de limón, sal, mostaza, pimentón, pimienta y aceite.
2. Frotar el adobo por la carne y dejar macerar mínimo 1h (mejor toda la noche).
3. Cocinar al horno a 200º, con un vaso de agua y tapado con papel de aluminio durante 2 horas (o hasta que la carne se desprenda del hueso). Añadir más agua si fuera necesario
4. Destapar, subir a temperatura a 230ºC y proteger la cocción 15-30 minutos más, para que se dore la carne.
5. Retirar el cordero y desglasar la bandeja con un poco de agua más y obtener la salsa para servir el cordero.
6. Acompañar de guarnición.