



Cordero a la sepulvedana

Ingredientes

- 1 pierna o paletilla de cordero
- Para la salsa: 1 1/2 vasos de los de vino de agua
- 2 ramas de perejil
- 2 dientes de ajo sin pelar
- 1 hoja de laurel
- 1/2 cebolla grande
- 2 cucharadas soperas de vinagre y el zumo de 1 limón.

Preparación

Se unta bien la paletilla con manteca de cerdo y se mete al horno previamente calentado hasta que se dore, unos 15' .

Cocer durante 5' el perejil, ajo, laurel, cebolla, vinage y limon .

Añadir por encima del asado .

Se le pueden echar unas patatas peladas y cortadas para que se hagan con la salsa del cordero .

Remojar con el caldo por encima de vez en cuando para que no se seque .

Cuando está hecho se deja reposar durante 5' antes de trincharlo .

.