

CORDERO A LA MIEL

Ingredientes:

- 4 chuletas unidas por ración.
- 3 dientes de ajo.
- Una pizca de sal gorda.
- 1/2 vaso de aceite de oliva virgen.
- 1/4 de Kg. de miel.
- Una ramita de romero.
- 1/2 copa de Martini o coñac.



Preparación:

Se utiliza para este plato el costillar, calculando cuatro chuletas de cordero guirra por persona. Se calienta el horno a 250 °C durante un cuarto de hora antes, y en la bandeja de hornear se colocan las raciones de cordero bien pintadas con una mezcla de ajos, sal gorda y aceite de oliva virgen, mezcla que se habrá elaborado en una picadora hasta que tenga la textura de mayonesa líquida, se introduce en el horno, se reduce la temperatura a 150 °C, y se deja 45 minutos.

Mientras tanto, se prepara una salsa con tres cucharadas soperas de miel de romero, hojas de romero, una cucharada de aceite, media copa de Martini y un buen pellizco de sal gorda, esta mezcla que tiene una textura líquida, se aplica por encima del cordero en la misma bandeja de hornear, y se sube el fuego a 250 °C dejando el cordero en el horno 5 minutos más, observando que quede bien dorado.