

CORDERO GUIRRO AL HORNO

Ingredientes:

- 1 paletilla o pierna por ración.
- una nuez de manteca de cerdo.
- una cabeza de ajos.
- una pizca de sal gorda.
- perejil.
- tomillo.
- romero.
- 4 cebollas grandes.
- 6 patatas blancas.
- 4 tomates.



Preparación:

Se utiliza 1 paletilla o pierna por ración si el cordero es lechal, si el cordero es mayor, media pierna. Se hace una mezcla con la picadora de manteca de cerdo, ajos, sal gorda, perejil, tomillo y romero (a ser posible que las hierbas sean frescas y no desecadas), hasta que adquiera una textura cremosa. Se unta bien cada ración y se envuelve en papel de aluminio o papel de hornear, y se introducen sobre una bandeja en el horno a fuego moderado durante hora u hora y media dependiendo del grosor de las piezas.

En otra fuente de hornear se colocan la cebolla en rodajas, las patatas y los tomates a cuartos, se añade sal y aceite de oliva virgen y se hornean a fuego medio cubiertos con papel de aluminio durante media hora.

A continuación en la bandeja sobre la que hemos horneado la verdura, se colocan las piezas de cordero guirro desprendiéndolas de su cubierta de papel de aluminio, y colocándolo a fuego fuerte durante 10 o 15 minutos más.