



Cordero lechal asado

Cordero lechal asado

[Mas recetas Carnes en http://www.recetasyostres.net/carnes/1.php](http://www.recetasyostres.net/carnes/1.php)

Ingredientes:

1/2 cordero lechal, 2dl. de vino blanco, 3 dientes de ajo grandes, 1 cucharada de vinagre, manteca de cerdo, 1 vaso de agua y sal.

Pasos a seguir:

- 1) Machacar bien los dientes de ajo, echarles un poco de sal y con la mezcla resultante untar el cordero.
- 2) Dejar así 30 minutos, luego broncear con la manteca y salar.
- 3) Calentar el horno para, posteriormente, introducir el cordero en una cazuela de barro.
- 4) Cuando se empiece a dorar echar por encima el vino blanco.
- 5) Darle la vuelta de vez en cuando para que se dore bien por todos lados.
- 6) Cuando esté crujiente se retira y se le echa por encima el agua y el vinagre.
- 7) Volver a llevar al horno y dejar 15 minutos. Listo para servir.

Enlace a la receta: <http://www.recetasyostres.net/carnes/cordero-lechal-asado-34.php>