



Ternasco asado

# Ternasco asado

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

## Ingredientes:

750gr. de carne de cordero, 1 vaso de vino clarete, 4 cucharadas de manteca de cerdo derretida, zumo de 1 limon y sal al gusto.

## Pasos a seguir:

- 1) Se corta la carne de cordero en cuadraditos.
- 2) Espolvorear la carne con sal.
- 3) Se coloca la carne en una cazuela de barro y se rocía con el vino clarete y la manteca derretida.
- 4) Se lleva la cazuela al horno.
- 5) Cuando la carne esté dorada se echa una cucharada de zumo de limón.
- 6) Se deja cocer unos minutos más y listo para servir.

Enlace a la receta: <http://www.recetasyostres.net/carnes/ternasco-asado-152.php>