



Cordero: Técnica de cómo asar un cordero perfecto



Ingredientes:

1 Pierna de cordero lechal
Agua
Sal

Elaboración:

El secreto para asar un buen cordero no es ponerle especias o seguir un proceso de cocinado súper complicado sino más bien, todo lo contrario: Cuanto más simple mejor. Pensaréis que os estoy tomando el pelo pero de verdad, que no.

Si queremos un cordero en su punto perfecto lo primero que hay que hacer es dejar en agua durante 2 horas. Esto hará que el cordero absorba agua y luego, durante la cocción en el horno quedará jugoso y tierno.

Una vez pasado el tiempo, calentar a 190°C. Poner el cordero en una fuente de horno (preferiblemente de barro), añadirle bien de sal y ¼ de vaso de agua y dejar hacer durante 2 horas.

© www.daddykitchen.com Distribuido bajo [licencia Creative Commons](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/)

Si estás viendo esta información en otra ubicación que no sea www.daddykitchen.com sin una referencia a la fuente original, es que ha sido robada.



Como veis, es sencillo y el resultado es increíble. No hay necesidad de poner ajo, perejil, vino y otros condimentos que enmascaran un buen corderito.

Rafa



© www.daddykitchen.com Distribuido bajo [licencia Creative Commons](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/)
Si estás viendo esta información en otra ubicación que no sea www.daddykitchen.com sin una referencia a la fuente original, es que ha sido robada.