

Cordero al horno

- **Ingredientes:** Patas de cordero, aceite de oliva o mantequilla, tomillo, romero, vinagre de manzana (opcional), sal, pimienta, agua. Guarnición: papas (asadas, cocidas o fritas).
- **Preparación:**
 - Envolver la parte superior de las patas con papel de aluminio y colocarlas en un refractario de cristal.
 - Untar con aceite de oliva o mantequilla, añadir tomillo, romero, sal, pimienta y un chorrito de agua.
 - Precalentar el horno y cocinar (el tiempo depende del horno).
 - Cuando esté doradito, retirar el aluminio, dar la vuelta, untar más aceite o mantequilla, añadir especias y cocinar hasta que esté tierno.
 - Pinchar e inyectar salsa con una jeringa para que quede jugoso.
 - Servir con papas asadas, cocidas o fritas.
- **Notas:** Ideal para fiestas como Nochebuena o Año Nuevo.