

CORDERO ASADO TRADICIONAL

Daniel García

INGREDIENTS

0 MINUTES 2 SERVINGS

- Una cabeza de ajos.
- Un vaso de agua o más dependiendo del horno.
- Sal y pimienta.
- Medio Cordero lechal.

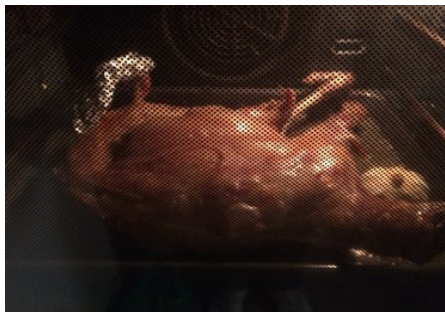
TAGS

#cordero #Corderoasado. #lechazo



1

Medio Cordero lechal, sazonado en su interior con sal y pimienta. Añadir un vaso de agua en el fondo de la bandeja.



2

Asar en el horno precalentado, durante 105-120min, 175 grados. Rociar con su propio jugo cada 20 min. Dar la vuelta a la pieza pasada la primera hora y añadir una cabeza de ajos.



3

Pasados 30min retiramos los ajos y volvemos a sazonar esta vez por encima de la piel, dejar que se dore y tueste apropiadamente y a comer como un caimán.





4

