



CORDERO AL HORNO CON COL LOMBARDA

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 800 g de lomo de cordero
- 40 g de aceite de oliva
- 2 dientes de ajo
- 200 ml de vino blanco
- 1 g de pimentón
- 1 hoja de laurel
- 1 rama de romero
- 300 g de cebolla
- 1000 ml de caldo de carne
- 600 g de col lombarda
- sal
- pimienta

LA PREPARACIÓN

- Corta el cordero en trozos y condiméntalos con sal, pimienta, pimentón, los ajos triturados, el vino blanco, el laurel y el romero. Deja la carne marinar de un día para el otro. A continuación, prepara un sofrito con las cebollas y el aceite, añádele el cordero y el líquido de la marinada. Deja que se cocine hasta que se evapore el líquido y refrésalo con el caldo de carne, permaneciendo en el fuego 20 minutos más. Aparte lava la col lombarda y cuécela en agua con sal. Luego escúrrela y sírvela para



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 8.6 g	Grasas 29.1 g
Kcal 458	Proteínas 30.8 g

acompañar el cordero.