



PIERNA DE CORDERO AL HORNO

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 800 g de cordero, pierna
- 200 g de manteca
- 2 dientes de ajo
- brandy (una copa)
- sal

LA PREPARACIÓN

- Pelar y machacar los ajos en el mortero. Frotar con ellos la pierna de cordero y reservar durante aproximadamente 1 hora. Salar y untar con la manteca.
- Meter a horno fuerte y dejar que se dore por ambos lados. Después de 1 hora, añadir el Brandy y dejar otra hora en el horno, rociándola con el jugo de la bandeja.
- Servir en una fuente caliente.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 0.63 g	Grasas 67.7 g
Kcal 752	Proteínas 27.6 g