

Por: Miguel Ángel Mateos



Pierna de Cordero Asada con **Ajo** **Morado** y Patatas al Horno.



DIFICULTAD
BAJA



TIPO DE COCINA
MEDITERRÁNEA



Nº DE COMENSALES
4



TIPO DE PLATO
PRINCIPAL



TIEMPO DE PREPARACIÓN
60 MINUTOS



VARIEDAD DE AJO
MORADO

Ingredientes

- 1 Ajo Morado Big Garlic
- 2 Piernas de Cordero
- 8 Patatas para asar
- Perejil fresco
- 1 vaso de Vino Blanco
- Aceite de Oliva Virgen Extra
- Pimienta Negra
- Sal

Paso a Paso



1. Cortamos por la mitad la cabeza de ajo y quitamos tres dientes de ajo.
2. En un mortero colocamos los tres dientes de ajo, unas pocas hojas de perejil, un chorrito de aceite y un poco de sal. Y majamos bien hasta obtener una pasta.
3. Precalentamos el horno a 180°C durante 10 minutos.
4. Pelamos las patatas y las cortamos en rodajas, ni muy gruesas ni muy finas.
5. Salpimentamos las patatas, mezclamos bien y las colocamos bien esparcidas por la bandeja del horno y sobre ellas colocamos la pierna de cordero sal pimentada.
6. Sobre ellas, colocamos la pierna de cordero y salpimentamos. Luego, untamos la pierna con el majado y colocamos la cabeza de ajo en la bandeja.
7. Rociamos aceite de oliva por todo y metemos al horno a 180°C durante 40 minutos.
8. Cuando lleve 30 minutos de cocción, rociamos el vino blanco por encima y volvemos a cerrar el horno.
9. Pasados los 40 minutos, comprobamos la cocción con una brocheta o aguja de cocina, es decir, pinchamos la pierna de cordero y si no sale líquido rosáceo está lista. En el caso de que si salga, la dejaremos otros 10 minutos en el horno.

TERMINADO DEL PLATO:

10. En una bandeja repartimos en línea las patatas panaderas y, sobre estas, colocamos la pierna. Decoramos y acompañamos con la cabeza de ajos asados y con un poco de perejil fresco.

CONSEJOS DEL CHEF Miguel Ángel Mateos:

- Para que quede la piel realmente crujiente, podemos subir los grados del horno en los últimos minutos de cocción, dándole un buen golpe de calor.
- Para que el cordero mantenga la humedad, una opción es meter una bandeja con agua en la parte inferior del horno, así nos aseguramos de que no quede seca la carne.
- Los ajos, una vez sacados del horno, podemos pelarlos y consumirlos directamente o podemos hacer un puré con ellos, e incluso hacer un alioli de ajos asados para acompañar al cordero.