

Receta de Cordero Asado al Orégano

18 Dic 2014



Buenos días a tod@s, como ya va quedando poco para la cena de Noche Buena, hoy os dejo la receta de este rico cordero por si queréis prepararla para vuestra familia en esta noche tan especial, seguro que os gustará.

Ingredientes

- Paletillas de cordero (dos, partidas por la mitad)
- Pimientos verdes (dos grandes)
- Cebollas (dos medianas)
- Tomates (dos maduros)
- Patatas (ocho o diez)
- Ajos (ocho dientes)
- Pimienta negra (una cucharadita)
- Sal
- Laurel (dos o tres hojas)
- Orégano (una cucharadita)
- Vino blanco (dos vasos)
- Caldo de carne (un vaso)

Modo de Preparación

1. Precalentar el horno a 180º
2. Pelar las patatas y partirlas en rodajas gorditas, ponerlas un poco de sal
3. En la bandeja del horno poner los pimientos troceados, las cebollas en aros, los tomates pelados y picaditos, los ajos machacados, la pimienta, un poco de sal, el laurel, el orégano, el vino y el caldo de carne
4. Colocar encima el cordero y meter al horno ya caliente
5. Darle la vuelta a las paletillas a la hora de estar asándose, y dejar otros quince minutos
6. Añadir las patatas cortadas en rodajas y dejar hasta que estén hechas y el cordero esté en su punto
7. Servir el cordero acompañado de las patatas y....buen provecho!!!