



## SUGERENCIA DE PREPARACIÓN

### **Cordero de Castilla al horno**

- 2 raciones -

#### **Ingredientes**

- 1 bolsa de Cordero Manero
- 2 patatas medianas
- 1 cebolla mediana
- 1 diente de ajo
- Sal y pimienta
- Aceite de oliva MANERO

#### **Elaboración**

Atemperar el cordero en agua templada, abrir la bolsa y poner el jugo en cazo a fuego lento.

#### **Para las patatas panaderas:**

Pelar las patatas y cortar en rodajas, pelamos la cebolla y la cortamos en juliana gruesa. Las pondremos en la bandeja de horno, poner a punto de sal, pimienta y aceite de oliva. Meteremos en el horno previamente caliente a 175° durante 15 minutos.

#### **Terminación:**

Horno: 225°

**Tiempo de Cocción: 15 minutos.**

Pondremos el cordero sobre las patatas panaderas y meteremos de nuevo al horno a 220° durante 15 minutos. El jugo le daremos un hervor fuerte.

Servir haciendo una cama de patas panaderas y el cordero puesto sobre ellas, salsear al gusto y terminar con escamas de sal.