Cordero al asador

Tiempo de preparación: 300 Min

Ingredientes

Granos de pimienta: Cantidad necesaria
Laurel: 2 Hojas
Romero: Cantidad necesaria
Sal gruesa: Cantidad necesaria
Cordero: 1 (de 12k Aprox) Unidad
Ajo: 3 Dientes
Tomillo: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Abrimos un **cordero** de 12 kilos aproximadamente con la ayuda de un cuchillo grande con el objetivo de adecuarlo para ponerlo en la cruz del **asador**.
- Luego, hacemos una incisión en las paletas y le colocamos hierbas frescas (tomillo – romero).
- Disponemos el *cordero* en la cruz con sus respectivos ganchos en los cuartos traseros y delanteros.
- Cuando el *cordero* esté firmemente sujetado a la cruz llevamos al *asador* con la parte de los huesos recibiendo el calor del fuego de la leña.

Para salar la carne debemos preparar una salmuera mezclando en una botella agua tibia (1 litro)

- Sal gruesa (10 % aprox
- Según gusto), 2 hojas de *laurel*, 3 dientes de *ajo* machacados y 1 cuchara de granos de pimienta negra
- Mezclamos bien hasta disolver la sal
- Vamos rociando el *cordero* con esta preparación durante la cocción.
- Cuando la parte de la espalda esté caliente al tacto (3 horas), damos vuelta el *cordero* a la cruz para que reciba el calor la parte del cuero
- Continuamos la cocción a fuego suave sin apresurar.
- Una vez *cocido*, retiramos de la cruz y troceamos.

- La cocción será de 5 horas aproximadamente, dependiendo del fuego y el peso del animal.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cordero-al-asador