

Cordero lechal al horno con frijoles y maíz



Ingredientes

Cordero lechal al horno

Sal:

Ajo: 6 Dientes

Lechal de 3 semanas (21 días): 4 Piernas

Vinagre de manzana: 30 ML.

Perejil: 1 Ramillete

Aceite De Oliva: 200 ML.

Vino blanco seco: 170 cc

Para el maíz

Pimienta: A gusto

Tortillas De Maíz: Cantidad deseada

Hojas de elote: Unidades

Patatas: 2 Unidades

Cebolla en juliana: 5 Unidades

Crema de leche: Cantidad necesaria

Aceite Vegetal: 400 ML.

Piperrada de poblano

Ajo en láminas: 3 Dientes

Chile poblano verde asado: 200 grs.

Sal y Pimienta: A gusto

Cebolla en juliana fina: 200 grs.

Crema: 200 ML.

Aceite De Oliva: 150 ML.

Pimiento rojo asado y pelado: 200 grs.

Preparación de la Receta

Para el cordero :

- *Marinar* el **cordero** con *perejil*, aceite de olivo, *ajo* en lámina, sal, *vinagre* y vino blanco.

- Hornear a 200°C por 1 hora y media

Para la piperrada :

- *Dorar* la *cebolla* y *ajo* fileteada en aceite de olivo
- Agregar el *chile* poblano y *pimiento* morros, asados, sudados y cortados en julianas
- Agregar la *crema* y salpimentar
- Dejar cocinar

Para la tartaleta de patatas y maíz :

- Cortar en discos las patatas peladas
- Pochar en aceite las papas a 150°C sin dejar *dorar*
- Disponer de manera intercaladas las rebanadas de patatas, *cebolla* caramelizada, tortilla de maíz en una fuente de horno

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/cordero-lechal-al-horno-con-frijoles-y-maiz>