# Gigot con hierbas y vegetales al horno



Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

**Ajo**: Cantidad necesaria
**Pata de cordero**: 1 Unidad
**Romero**: Cantidad necesaria
**Limon**: 1/2 Unidad
**Aceite De Oliva**: Cantidad necesaria
**Sal y Pimienta**: 100 A gusto
**Laurel**: Cantidad necesaria

### Fondo oscuro ligado de pato

**Zanahorias**: 2 Unidades

### Guarnición

**Porotos de soja**: 1 g

### Relleno I

**Panceta ahumada**: 100 g

### Salsa

**Limon**: 1/2 Unidad

### Varios

**Perejil**: Cantidad necesaria

### Vegetales al horno

**Papas**: 2 Unidades
**Cebollas**: 2 Unidades
**Ají Colorado**: 1 Unidad
**Sal**: A gusto
**Tomates**: 6 Unidades
**Romero en rama**: 1 Unidad

**Zucchinis**: 2 Unidades **Orégano**: A gusto

# Preparación de la Receta

- Exprima el *limón*.
- Reserve.
- Pele los dientes de *ajo*.
- Elimine la glándula sebásea del *cordero*.
- Realice varios cortes pequeños en toda de la carne con la ayuda de un cuchillo filoso.
- En el interior de cada corte y los huecos grandes, inserte dientes de *ajo*, hojas de *laurel*, ramas de *romero* y de *tomillo*.
- Cubra con sal, pimienta y aceite de oliva en toda la superficie.
- Pase a una platina y cocine en el horno moderado (180ºC) durante 40 minutos aproximadamente.
- Bañe con el *jugo* de *limón*, elimine las hierbas y corte en rebanadas.

## Salsa

- Exprima el *limón*.
- Recupere el *jugo* de cocción del *cordero* en una sartén.
- Deglase con el *jugo* de *limón* y deje reducir.

## Vegetales al horno

- Desgrane el *romero* y mezcle con la mitad del aceite de oliva.
- Ase el *ají* en el horno, pele y corte en cuadrados regulares.
- Pele y corte la *cebolla* y las papas en rodajas.
- Corte los *zucchini* en láminas.
- Corte los tomates en rodajas.
- Espolvoree con sal y *orégano*.
- En el fondo de una asadera disponga el aceite con el *romero*.
- Coloque las rodajas de papas en la asadera.
- Espolvoree con sal y *orégano*.
- Encima distribuya las rodajas de *cebolla*.
- Espolvoree con sal y *orégano*.
- Distribuya otra capa de papas.
- Espolvoree con sal y *orégano*.
- Encima distribuya los ajíes.
- Espolvoree con sal y *orégano*.
- Encima cubra con los *zucchini*.
- Espolvoree con sal y *orégano*.
- Finalmente distribuya encimadas unas con otras, las rodajas de *tomate*.
- Rocíe con aceite de oliva y vierta agua caliente en el borde de la fuente.
- Cocine en horno moderado (180ºC) durante 1 y 1/2 hora.

## Presentación

- En el centro de un plato sirva una porción de verduras, alrededor dos rebanadas de *cordero*.
- Acompañe con la salsa.
- Decore con hojas de *perejil*.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/gigot-con-hierbas-y-vegetales-al-horno**