

Paleta de cordero rellena envuelta en hojaldre

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Huevo: 1 Unidad

Ajos tiernos: 1 Manojó

Pimienta: Cantidad necesaria

Romero: Cantidad necesaria

Aceite de oliva virgen: Cantidad necesaria

Placa de hojaldre: 1 Unidad

Cebolla: 1 Unidad

Almendras: 200 g

Sal: Cantidad necesaria

Lechuga: 1/2 Atado

Paletas de cordero deshuesadas: 4 Unidades

Tomillo: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Precalentamos el horno a una temperatura de 200°C.
- En primer lugar, salpimentamos la paleta, le agregamos los ajos, las almendras y las *especias* en su interior
- La envolvemos en sí misma y la atamos con una cuerda
- Horneamos la paleta durante 1 hora y media a 200°C.
- Cuando la paleta esté cocida, la desatamos y la dejamos enfriar
- Luego, la envolvemos con el **hojaldre** y la pintamos con *huevo* batido
- Volvemos a hornearla a la misma temperatura hasta que el *hojaldre* esté dorado.

Para terminar

- Preparamos una ensalada con la *lechuga*, la *cebolla* y un chorro de aceite.
- Emplatamos y servimos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/paleta-de-cordero-rellena-envuelta-en-hojaldre>