

Paleta de cordero rellena envuelta en hojaldre

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Huevo: 1 UnidadCebolla: 1 UnidadAjos tiernos: 1 ManojoAlmendras: 200 g

Pimienta: Cantidad necesaria

Romero: Cantidad necesaria

Lechuga: 1/2 Atado

Aceite de oliva virgen: Cantidad necesaria Paletas de cordero deshuesadas: 4 Unidades

Placa de hojaldre: 1 Unidad 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.