

Pata de cordero rellena



Ingredientes

Pata de cordero rellena

Manteca: 200 g

Orégano seco en rama: 1 Puñado

Perejil: 1 Puñado

Sal:

Una planta chica de salvia:

Romero: 1 Rama

Echalotes: 2 Unidades

Pimienta:

Tomillo: 1 Atado

Preparación de la Receta

Pata de cordero rellena

Para el cordero

- Quitar el *hueso* con cuidado tratando de no romper la pieza.
- Picar las hierbas y el echalote, uniendo todo con la *manteca* agregando sal y pimienta.
- Atar la pata de **cordero** con cuidado para que en la cocción no escape el relleno.
- Cocinar sobre la parrilla 50 minutos a fuego medio

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