

# 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>