Pierna de cordero



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Romero: Cantidad necesaria
Patas de cordero deshuesadas: 4 Unidades
Sal entrefina: Cantidad necesaria
Pimienta Negra: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Para comenzar

retiramos la gl&aacute

- Ndula de 4 patas de **cordero** deshuesadas y condimentamos la parte interior con sal entrefina, pimienta negra y hojas de *romero* frescas
- Cerramos las piernas de *cordero* hasta darle la forma original pero sin el *hueso* y sostenemos con un cordel y un nudo en la parte inferior y uno en la parte superior en cada una de las piernas.
- Llevamos a la parrilla del lado del cuero a fuego lento y parejo.
- Cuando estén bien doradas las piernas del lado del cuero, damos vuelta y continuamos con la cocción a fuego suave y parejo
- Servimos

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pierna-de-cordero-2