

Pierna de Cordero con Costra



Ingredientes

Albahaca: c/n

Mantequilla: 30 grs

Perejil: c/n

Pimienta molida: c/n

Romero: c/n

Aceite De Oliva: c/n

Ajo: 4 Dientes

Pan Rallado: 150 grs

Pierna de cordero lechal: 1 Unidad

Queso Parmesano: 250 grs

Sal Maldón: c/n

Tomillo: c/n

Preparación de la Receta

- Derretir un trozo pequeño de *mantequilla* con el aceite de oliva en una sartén.
- Salar y pimientar la carne y *dorar* sobre las dos partes del carro durante 4-5 minutos a temperatura media.
- Colocar después la carne sobre una fuente para el horno
- Precalentar el horno a 180 °C.
- Triturar todas las hierbas con los dientes de *ajo*.
- En un bol mezclar las hierbas con el resto de la *mantequilla*, el pan rallado y el parmesano hasta conseguir una masa homogénea.
- Recubrir la **pierna** y cocinar durante 45 minutos en el horno.
- Dejar reposar en el horno sin temperatura durante otros 10 minutos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pierna-de-cordero-con-costra>