elGourmet

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 pimentar 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 ºC.
- 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