

Pieza de Cordero Rellena

Tiempo de preparación: 120 Min



Ingredientes

Papas: 4 Unidades

Aceite De Oliva: c/n

Dátiles: 150 Gramos

Manteca: 100 Gramos

Pata de cordero: 2 kilos

Romero: c/n

Cebollas: 2 Unidades

Dientes de ajo: 2 Unidades

Harina de almendras: 100 Gramos

Miga de pan: 200 Gramos

Pimienta: c/n

Sal: c/n

Preparación de la Receta

- *Deshuesar* la pata de **cordero** dejando el primer *hueso* sin desarmarla
- Mezclar en un bowl *manteca* pomada, *ajo* rallado, *harina* de almendras, miga de pan, dátiles picados, sal, pimienta y *romero* picado.
- Trabajar con las manos hasta integrar y rellenar la parte de la pata donde estaba el *hueso*
- *Atar* y *condimentar* con sal y pimienta.
- Cortar las papas y cebollas en rodajas de 2 cm y colocar sobre una asadera con aceite de oliva
- Colocar una rejilla sobre los vegetales y sobre ella la pata de *cordero* para que sus jugos caigan sobre ellas.
- Asar en horno a 180°C durante 45 minutos o hasta que la carne de *cordero* esté rosada.

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