

CORDERO LECHAL EN DOS COCCIONES



INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

Para el cordero

Medio cordero lechal
1 l de agua
10 cl de vinagre de manzana
1 rama de romero
1 cabeza de ajo
Sal
Pimienta negra

Para la ensalada de endivias

2 endivias
1 manzana roja
Hojas de estragón
200 g de aceite de oliva
virgen extra
50 g de vinagre de sidra
75 g de queso azul

ELABORACIÓN

Para el cordero

Salpimentar el medio cordero por ambos lados y colocarlo sobre una rejilla de horno con la piel hacia abajo y los huesos hacia arriba. Colocar la rejilla sobre una bandeja de horno con el resto de ingredientes.

Asar 2,5 horas a 120°C, rociándolo con su jugo cada 30 minutos.

Una vez pasado el tiempo, retirar del horno, girar la pieza de cordero, esta vez con la piel hacia arriba.

Recuperar el jugo y ponerlo a punto.

Para la ensalada

Deshojar las endivias y colocar las en un bol con la manzana cortada en ½ gajos, trozos de queso y las hojas de estragón. Aliñar y servir.

Acabado

Regenerar el medio cordero en el horno a 220°C 15 minutos o hasta que éste se haya dorado.

Servir junto con la ensalada.

SUPER AMARA