Jarrete de cordero al horno.



Jarrete de cordero

Me gusta mucho el cordero y hoy vamos a presentar un receta de las que se hacen prácticamente solas . Además va a salir muy jugosa , de esas recetas que el hueso sale al comer la carne

totalmente pelado.

El jarrete o brazuelo de cordero es un corte económico, sale muy melosa. es concretamente la parte de la pata del cordero que va desde la corva de la rodilla hasta el pie . Elegid siempre jarretes grandes y con mucha carne. Nos va a servir cada uno de ellos para un comensal.

El truco, hacer el asado a baja temperatura. Así la carne se irá haciendo en el horno poco a poco. Es un asado lento, pero aseguro que vale la pena.

Lo vamos a preparar con una guarnición de patatas y cebolla dulce y morada.

INGREDIENTES: 4 personas

- 4 jarretes de cordero de ración.
- 2 patatas medianas
- 1 cebolla dulce
- 1 cebolla morada
- ajos
- aceite de oliva o manteca de cerdo
- tomillo, laurel y romero
- sal y pimienta negra recién molida.
- vino blanco , de calidad.
- agua o caldo de ave.

PREPARACION:

Paso 1:

Precalentar el horno a 160 grados, calor arriba y abajo. Hay que ver la potencia de cada horno, yo en el mio con 160 grados ya calienta. Así que la temperatura es aproximada, pero vamos a tener en cuenta que el asado lo dejaremos en la primera fase unas dos horas.

Vamos a prepararlo en una cazuela de barro, y lo primero que haremos es untarlo con aceite de oliva o manteca.



jarrete de cordero al horno

Paso 2:

Le añadimos unas hojas de hojas de laurel, tomillo , romero, unos ajos chascados y salpimentamos por las dos caras.

Regamos con un chorro generoso de vino blanco y un poco de

caldo de ave. Esto hará que se mantenga hidratado durante su asado . Hay que ir regando de vez en cuando, para que no se quede sin jugo y se reseque.



jarrete de cordero

Paso 3:

Tapamos con papel de aluminio y al horno durante un par de horas. Regándolo para que no se seque cada 30 minutos.

A las dos horas aproximadamente , añadimos las patatas cortadas a rodajas y las cebollas , también a rodajas . Salpimentamos y regamos con aceite de oliva virgen extra. Volvemos a introducir en el horno a 180 grados , ya destapado para que se vaya dorando, unos 45 minutos. Daremos la vuelta al jarrete aproximadamente en 25 minutos.



jarrete de cordero

Transcurrido ese tiempo , desglasaremos el fondo de la cazuela, para que nos sirva para salsear si se quiere.

Y el resultado para disfrutar con un buen vino.

