



CORDERO ASADO

DIFICULTAD PREPARACIÓN COCINADO
Intermedio 10 min 60 min

Ingredientes

Cordero lechal: entre 4 a 5 kg (lo mejor es el costillar).

Ajo: 1 diente cortado.

Aceite de oliva: un chorro.

Mantequilla: cantidad necesaria (para untar la fuente).

Agua: de 0,5 a 1 cm de profundidad en la fuente.

Sal: al gusto.

Limón: 1 unidad (su zumo).



Preparación

1. Frotar todo el cordero con el diente de ajo cortado.
2. Untar interiormente una fuente de hornear con mantequilla y añadir agua hasta alcanzar entre 0,5 y 1 cm de profundidad.
3. Regar el cordero con un chorro de aceite de oliva, sobarlo bien y sazonar con sal.
4. Colocar una rejilla sobre la fuente con agua para que el cordero no la toque. Poner el costillar sobre la rejilla con la piel hacia abajo y las costillas hacia arriba. Rociar con el zumo de limón.
5. Meter en el horno precalentado a 220°. Seguidamente, hornear a 160° durante 60 minutos por cada kilo de carne.
6. A los 15 minutos de horneado, dar la vuelta al cordero, picar la piel con un cuchillo para facilitar la salida del suero y regar con el caldo de la fuente (o agua si no hay caldo).
7. Subir la temperatura a 220° y hornear durante 30 minutos más hasta que esté dorado.
8. Sacar del horno, volver a regar con su propio jugo y servir caliente.

Notas

- El cordero debe ser lechal; se recomienda pedir al carnicero que dé unos golpes con el hacha al costillar.
- Se puede sustituir el aceite de oliva por grasa de cerdo.
- En lugar de rejilla, se pueden usar cubiertos de madera que sobresalgan del agua para apoyar el cordero.
- Como guarnición, se sugiere acompañar con lechuga y cebolla o patatas panaderas.

AUTOR	NOMBRE DEL DOCUMENTO	REFERENCIAS DEL DOCUMENTO			Página 1 de 1
		Grupo	Edición/Revisión	Fecha	
JuCaSaTa	Cordero asado	Carnes	01	19-04-2025	