Pierna de cordero con ajos asados, una receta perfecta para un fin de semana de invierno

Para este fin de semana de frío, te proponemos una deliciosa receta del chef Dani Lechuga: Pierna de cordero con ajos asados. Toma nota de lo que necesitas ¡y lánzate a cocinar!

INGREDIENTES

1 pierna de cordero de 2 kg

12 dientes de ajo

3 zanahorias

3 patatas

2 puerros

1 cebolla

2 hojas de laurel

1 rama de tomillo

1 litro de vino tinto

10 g de pimienta en grano

Sal

ELABORACIÓN

1. Sala la pierna y dórala en una cazuela con aceite de oliva junto con los ajos machacados.
2. Corta en trozos gruesos los puerros y las zanahorias y añade la cebolla picada, el laurel, el tomillo y la pimienta en grano.
3. Cuando la verdura coja color, echa el vino tinto. Deja que se evapore y cubre de agua.
4. Deja hervir a **fuego suave durante 1 hora** para luego poner la cazuela en el horno **durante 2 horas y media a 180ºC.**
5. Pasado este tiempo, saca la pierna de la cazuela y ponla en una placa de horno SIN el jugo. Hornéala 25 minutos más a 200**ºC.**
6. **Mientras tanto, cuela el jugo de la cazuela, redúcelo y lígalo con algún espesante (tipo maicena) y mantequilla.**
7. **Cuando la pierna esté totalmente cocida, ya la puedes servir.**
8. **Acompaña la pierna de cordero con su jugo y unas patatas hervidas.**

“Con una larga cocción, la pierna de cordero se convierte en una pieza tierna y jugosa!

¡Ya lo tienes, una pierna de cordero para chuparse los dedos! ¡Te sorprenderá lo rica que te va a quedar!
Desde Sucarn agradecemos de nuevo al chef Dani Lechuga la gentileza de compartir con nosotros esta receta, incluida en su libro *La cocina de la carne*. Dani Lechuga está actualmente al frente de los fogones de Bardena-Caldeni, el Meatbar (Barcelona), su último proyecto gastrónomico. Un bar de carnes con producto excelente y un ambiente nada encorsetado.