

PIERNA DE CORDERO CON ROMERO Y SALVIA

 6 horas  4 porciones   Dificultad

Ingredientes

1 pierna de cordero de 3 k

Para la marinada:

- 200 g de ajo
- 1 cebolla blanca grande
- ¼ de taza de vino tinto seco
- ¼ de taza de agua
- 4 cucharadas de salsa inglesa
- 1 manojo grande de romero
- 1 manojo pequeño de salvia
- 4 cucharadas de sal
- 1 cucharada de pimienta negra triturada
- 2 cucharadas aceite de oliva

Preparación

1. Para la marinada, licua todo, menos el romero y la salvia. Después de licuar, agrega el romero y la salvia. Marina el cordero con la mezcla por 3 horas, en refrigeración.
2. Precalienta el horno a 160 °C. Hornea la pierna junto con la marinada durante 3 horas, cada 15 minutos baña el cordero con los jugos.
3. Destapa 15 minutos antes de terminado el tiempo de cocción y hornea a 200 °C para sellar muy bien el cordero.
4. Deja reposar 15 minutos antes de cortar.

Encuentra más recetas en [KENA.COM](https://www.kena.com)

