Paletilla de cordero al horno con patatas

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Pepa cocina

Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- Paletilla de cordero,
- una cebolla,
- 8 dientes de ajos (deja alguno entero),
- sal,
- aceite de oliva virgen extra,
- un vaso de vino blanco,
- patatas,
- caldo de carne

Preparación:

Paso 1

Precalienta el horno a 200ºC. En un recipiente para el horno pon una base de cebolla troceada en juliana, pero no fina, bastante gruesa, las patatas cortadas a rodajas grandotas también y los ajos pelados cortados finos. Puedes poner algún ajo entero, siempre hay alguien que se muere por ellos. Sala. Coloca encima la paletilla de cordero. Yo he barnizado un poco con manteca la paletilla para que se dore bonita. Echa un buen chorro de aceite de oliva y un vaso de vino blanco. Ponlo en el horno más o menos una hora, dando vuelta cada 20 minutos más o menos. Ummm! Qué rico huele, por Diossss!!!