PIERNA DE CORDERO RELLENA DE PASAS Y NUECES

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

Creador: *milideasmilproy*

Tiempo: *+ de 2 horas*
Dificultad: *Intermedia*
Tipo de plato: *Segundo plato*
Tipo de cocina: *Normal*
Otros: *Cocina Tradicional*
Coste: *Medio*

Descripción:
Perfecta para una de las comidas de las fiestas que se nos avecinan

Ingredientes para 6 personas :

- 1 pierna de cordero
- 1 Butifarra catalana fresca
- – 1 cebolla grande
- 2 Zanahorias
- 1/2 cabeza de ajos
- 1 huevo
- 1 puñado de pasas
- 1 puñado de nueces
- 2 cs tomillo
- 100 ml de vino blanco
- 100 ml. de coñac
- Agua mineral
- 1/2 taza de aceite de oliva extra virgen
- Pimienta
- Sal

Preparación:

Paso 1

Podemos deshuesar la pierna de cordero en casa, pero sería un triunfo y la destrozariamos, así que yo tome la opción de que me la deshuesaran en la carnicería. Quitamos las tripas a la butifarra y en un bol lo mezclamos con el huevo, las pasas y las nueces, rellenamos con esta preparación las pierna y salpimentamos. Atamos bien la pierna con un cordel, cerrando bien los extremos para que no se nos salga el relleno y la colocamos en una fuente de horno. Pincelamos la pierna con el aceite y añadimos la cebolla cortada en tiras, las zanahorias y los dientes de ajo pelados, espolvoreamos el tomillo y la introducimos al horno a una temperatura de 150º C durante 2 horas.

Paso 2

A mitad de la cocción damos la vuelta a la pierna y regamos con el coñac, el vino y un chorrito de agua para que no se nos reseque. . Una vez cocida la sacamos del horno, trituramos el jugo de la cocción con las verduras. Quitamos el cordel a la pierna y la cortamos en rodajas, ya la tenemos lista para servir y la acompañaremos por la salsa de tomillo.

Paso 3

La pierna rellena es una receta de celebración, así que que mejor plato para sorprender a nuestros invitados.