Cordero al Horno

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

Creador: Monónimo

Tiempo: 1h y 15min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 500gr de Patatas blancas
- 500 gr de Cebollitas pequeñas
- 500gr de Tomate rojo maduro
- 1 kg de Carne de Cordero
- 1 vaso de Vino Blanco a granel
- 4 Ajos
- al gusto de Perejil
- al gusto de Sal

Preparación:

Paso 1

Si quieres pasarte toda la mañana en la cocina, pones todo en crudo, las patatas cortadas no muy gruesas, como si fueras a hacer tortilla de patatas y cebollas igual y el tomate al fuego. Se añade el cordero arriba, vigilando y removiendo todo. Cuando esté, le echas un vasito de vino blanco, el ajo partido y el perejil al gusto.

Paso 2

Si lo quieres hacer rápido, sale igual de bueno. Se pone en el microondas 10 minutos el cordero a tope y cuando esté medio frito, se pone todo en una fuente para el Horno con el jugo que ha sobrado en el microondas. Tiene que estar a 200ºC