



## **Pierna de lechazo asada**

Ingredientes para 6 personas:

2 piernas de cordero lechal

1 ½ vaso de agua

2 dientes de ajo sin pelar

2 cucharadas de vinagre de vino

Zumo de una naranja

Sal al gusto

Unas hojas de menta o hierbabuena

Mantequilla Echiré demi-sel

Elaboración:

Sala las patas ligeramente y úntalas con mantequilla Echiré pomada. Ponlas en la bandeja de horno y hornéalas a una temperatura de 190-200º, en el horno previamente caliente, durante 15 minutos o hasta que esté dorada.

Paralelamente, cuece el agua, los dientes de ajo, las cucharadas de vinagre, el zumo de naranja, las hojas de menta y la sal durante 5-7 minutos. Retira del fuego y cuélalo.

Cuando esté dorada la carne, rocíala con el caldo que has elaborado y deja cocinar unos 50 minutos, manteniendo de forma continuada la carne hidratada con el caldo.