

Cordero asado estilo castellano

Cordero asado estilo castellano, todas las recetas tiene múltiples variantes pero teniendo en cuenta que es un producto castellano intentaremos acercarnos lo más posible a como lo hacen ellos.

Esta receta es valida tanto para el cordero como para el cabrito.

ingredientes

- 1/2 Cordero o Cabrito
- 4 Ajos
- Tomillo
- Romero
- Aceite de Oliva Virgen
- Agua
- Sal

elaboración Cordero asado al estilo castellano

Hemos puesto medio cordero pero se puede hacer igual con trozos, piernas, paletillas ...

Precalentamos el horno a 140º y ponemos una bandeja abajo con el agua (que cubra como un dedo y medio), los ajos machacados, el tomillo y el romero.

Sobre esta bandeja pondremos una rejilla con el cordero y le ponemos la sal.

Lo dejamos en el horno una hora a 140º, cuando pase este tiempo lo subimos a 160º y lo dejamos otra hora, llegado a

este punto con un pincel le damos al cordero y encendemos el gratinador, lo dejamos dorar durante unos 10 minutos.

Ya tendremos nuestro cordero asado al estilo castellano.

Es importante que el cordero este en la parrilla y que no toque el agua de la bandeja para que se quede crujiente por todos lados.

Hay que controlar el horno y los tiempos, la idea es empezar con poca temperatura para que se haga hasta dentro e ir subiéndosela para que quede tostado por fuera y jugoso por dentro.

Medidas:

- Cucharada es una cuchara sopera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres.