



Ingredientes

2 paletillas de cordero de un kilo cada una aproximadamente, un cuarto de vaso de vinagre, un cuarto de vaso de aceite de oliva y medio vaso de coñac. Sal, pimienta negra molida, tomillo, romero y una cabeza de ajos.

Preparación

Poner el cordero en una fuente. Salpimentar al gusto. Añadir el contenido del vaso, los ajos sin pelar (dándoles un golpe con el cuchillo), el tomillo y el romero. Untar bien y tapar con papel film. Dejar macerar en el frigorífico toda la noche.

Precalentamos el horno a 180º arriba y abajo e introducimos la fuente con el cordero y todo el jugo del macerado. Hornear alrededor de hora y media (dependiendo de lo dura que sea la carne) dándole vuelta de vez en cuando.

Si vemos que se dora demasiado podemos tapanlo con un poco de papel de aluminio. El secreto sobretodo es remojarlo con su propia salsa cada poco para que no se seque.

Finalmente cuando pinchemos y este blando (la carne se desprende del hueso) emplatamos en una fuente y acompañamos con patatas fritas. También se le pueden poner unos pimientos asados y una buena ensalada.

Se trata de un plato fenomenal para una celebración como los días de navidad.