

más recetas en: ternascodearagon.es



ASADO PERFECTO DE TERNASCO DE ARAGÓN IGP

UNA RECETA DE
JAVIER ROBLES,
MAESTRO DEL
CORDERO



DIFICULTAD:

Baja



PERSONAS:

4



TIEMPO:

Elaboración: 20'

Cocinado: 1 h 45'



INGREDIENTES (4 personas)

- 2 paletillas de Ternasco de Aragón IGP marcadas para asar
- 1 kg de patatas
- Sal fina
- 4 dientes de ajo
- 100 ml de Aceite de Oliva Virgen Extra
- 0,5 l de vino blanco
- Laurel, tomillo en hoja y perejil fresco
- Agua

ELABORACIÓN:

Precalentamos el horno (arriba y abajo) a 150 °C.

Comenzamos pelando y cortando patatas a rodajas gruesas (de medio dedo aproximadamente). Una vez cortadas, las disponemos en una bandeja de horno y añadimos sal, ajo-aceite, laurel y agua hasta cubrir las.

Paralelamente, salamos la paletilla de Ternasco de Aragón por ambos lados, la untamos ligeramente con un poco de aceite y la colocamos con la piel hacia abajo en otra bandeja de horno. Añadimos en la bandeja unos dientes de ajo y unas ramas de tomillo.

Introducimos ambas bandejas en el horno. Lo ideal es poner la bandeja de las patatas en el suelo del horno y la paletilla de Ternasco de Aragón a media altura. Recordad, a 150 °C arriba y abajo y con el horno ya precalentado.

A los 30 minutos, le damos la vuelta a las paletillas y las remoja-mos con una chorrada de vino blanco.

Transcurridos 30 minutos más, remoja-mos la paletilla por encima con medio litro de agua y la mantenemos en el horno durante 45 minutos más. En total habrá pasado 1 hora y 45 minutos.

Cuando las paletillas estén listas, os daréis cuenta por su color tostado y el aspecto crujiente de la piel, las sacamos del horno, terminamos de cortar las piezas de cada paletilla (recordad que las habíamos metido al horno marcadas) y las servimos en un plato junto con las patatas.

CORDERO «TERNASCO DE ARAGÓN» LA CARNE ROSA



LAS VIRTUDES
DE LAS CARNES ROJAS
LOS BENEFICIOS
DE LAS CARNES BLANCAS