RECETA

Paletilla de Cordero

Paletilla de cordero horneada lento con ajo, tomillo y vino blanco hasta que la carne se desprende del hueso.



6 personas | 240 minutos | Difícil dificultad

INGREDIENTES

Paletilla de cordero con hueso Ver en Cortes premium →	1 pieza de aproximadamente 4½ lb
Ajo	1 cabeza, cortada por la mitad
Tomillo fresco	6 ramitas
Aceite de oliva	3 cucharadas
Sal	1 cucharada
Pimienta negra molida	1 cucharadita
Cebolla	2, en cuartos
Vino blanco	1 taza
Agua	1 taza

PREPARACIÓN

1 Sazona la paletilla.

Saca la paletilla 1 hora antes. Marca la grasa en rombos, frota toda la pieza con el aceite, la sal y la pimienta. Precalienta el horno a 160 °C. A diferencia de la pierna, la paletilla tiene mucho tejido conectivo, así que no se busca término medio: se cocina largo hasta que se deshace.

2 Arma la bandeja.

Coloca las cebollas, las mitades de ajo y el tomillo en el fondo de una bandeja honda y la paletilla encima con la grasa hacia arriba. Vierte el vino y el agua por los lados, sin mojar la carne. Cubre con papel aluminio sellando bien los bordes para que el vapor no escape.

3 Hornea tapada.

Hornea 3 horas. A la mitad, revisa que quede líquido en el fondo y agrega ½ taza de agua caliente si se está secando. La carne está lista cuando un tenedor entra sin resistencia y el hueso se mueve con facilidad; el interior suele estar a 90 °C o más, muy por encima de los 63 °C de seguridad, y es lo que hace que se deshaga.

4 Dora y sirve.

Retira el papel, sube el horno a 200 °C y hornea 30 minutos más para dorar la superficie. Deja reposar 15 minutos. Desmenuza la carne con dos tenedores directamente en la bandeja, desecha el hueso y mezcla con el jugo y las cebollas. Sirve con puré de papa o cuscús.