RECETA

Pierna de Cordero

Pierna de cordero con ajo y romero insertados en la carne, sellada a horno fuerte y terminada lento hasta término medio.



8 personas | 150 minutos | Difícil dificultad

INGREDIENTES

Pierna de cordero con hueso Ver en Cortes premium →	1 pieza de aproximadamente 5½ lb
Ajo	6 dientes, en láminas
Romero fresco	4 ramitas
Aceite de oliva	3 cucharadas
Sal	1 cucharada
Pimienta negra molida	1 cucharadita
Cebolla	1, en rodajas gruesas
Caldo de res o agua	1 taza

PREPARACIÓN

1 Prepara la pierna.

Saca la pierna del refrigerador 1 hora antes; si entra fría al horno, el exterior se pasa antes de que el centro llegue a punto. Con la punta de un cuchillo haz cortes de 2 cm de profundidad cada 4 cm por toda la pieza y mete en cada uno una lámina de ajo y unas hojas de romero. Frota con el aceite, la sal y la pimienta.

2 Sella a horno fuerte.

Precalienta el horno a 220 °C. Coloca las rodajas de cebolla en el fondo de una bandeja, la pierna encima con la grasa hacia arriba y vierte el caldo. Hornea 20 minutos para que la superficie dore.

3 Termina a fuego medio.

Baja el horno a 170 °C y sigue horneando unos 75 minutos, calculando 12–14 minutos por libra para término medio. Riega la carne con el jugo de la bandeja cada 25 minutos. Mide en la parte más gruesa sin tocar el hueso y retira a 60 °C si la quieres rosada o a 63 °C, la referencia de seguridad para cordero entero; subirá 3–4 °C durante el reposo.

4 Reposa y trincha.

Pasa la pierna a una tabla, cúbrela sin apretar con papel aluminio y déjala reposar 20 minutos; sin reposo, los jugos se escapan al cortar. Trincha en rebanadas finas en dirección contraria a la fibra, siguiendo el hueso. Cuela el jugo de la bandeja, desgrasa y sírvelo aparte.

Papas al romero como acompañamiento

1 kg de papas medianas · 3 cucharadas de aceite de oliva · 1 cucharada de romero fresco picado · 1 cucharadita de sal · 1 pizca de pimienta

Pela las papas y córtalas en trozos de 4 cm. Cocínalas en agua con sal 8 minutos, escúrrelas y sacúdelas en el colador para que los bordes se rompan un poco; esos bordes son los que quedan crujientes. Mézclalas con el aceite, el romero, la sal y la pimienta y hornéalas alrededor de la pierna durante los últimos 45 minutos, girándolas a la mitad.