

# Restaurante Duque



## Receta de Cordero Asado

### Ingredientes

(Para 6 personas).

- ½ Cordero lechal, con su tez, de unos 3Kg partido en 2 cuartos, tipo churro.
- Sal gorda.
- Zumo de medio limón, mezclado con  $\frac{3}{4}$  de litro de agua, preparado la víspera y chorrito de vino blanco.

### Receta

Encender el horno y calentarlo a unos 210-230 grados. Colocar los 2 cuartos de cordero con las costillas hacia arriba en una cazuela de barro, salarlo con sal gorda, y añadirle  $\frac{3}{4}$  de litro de agua aproximadamente en la que se ha exprimido medio limón y la cáscara de éste.

Meterlo en el horno durante 1 hora aproximadamente. Cuando esté hecho por una parte, se le da la vuelta, se salpica otra vez con sal y se deja dorar a gusto por espacio de unos tres cuartos de hora hasta que tome un bonito color.

Se sirve en la misma cazuela de barro con su propio jugo. Se puede acompañar con patatas panadera o a lo pobre, o también con ensalada de lechuga o escarola.

Es muy importante dar un corte en la parte de la mano del delantero, para cortar el nervio.

