

Pierna de cordero

Cuando concluyó su narración, la oscuridad del exterior era ya absoluta, y Sam se estaba lamiendo los dedos.

– Estaba rico, pero ahora me gustaría comerme una pierna de cordero. Una pierna entera, solo para mí, con salsa de miel y clavos. ¿Tienes corderos por ahí? –

Choque de Reyes



Hoy traemos el Asado por excelencia. Cordero.

Es un plato que se usa para las grandes celebraciones, o reuniones familiares.

Del cordero podemos utilizar muchas piezas para cocinarlas, hoy nos hemos decantado por la pierna.

Buen provecho!

Ingredientes

- ★ 1 pierna de cordero con el hueso (la mía era un monstruo de 7 libras -unos 3kg- para la cena de Pascua)
- ★ 2 tazas de cerveza negra, stout o porter
- ★ 1 taza de miel, dividida por la mitad
- ★ 1 cucharada de bayas de enebro, trituradas
- ★ 3 hojas de laurel
- ★ 2 cucharaditas de clavo entero
- ★ Sal
- ★ Pimienta
- ★ ¿Menta?

Precalienta el horno a 200°. Mezcla la cerveza, la miel, el enebro, las hojas de laurel y los clavos en el fondo de una fuente para horno y después coloca la pierna de cordero encima. Sazona generosamente el cordero con sal y pimienta. Cocina unos 15 minutos por libra, bañándolo con los jugos de la cocción cada 10-15 minutos más o menos. La temperatura interior del cordero debe alcanzar los 55°, momento en el que debe hacerse.

Retira del horno, cubre holgadamente con papel de aluminio y deja reposar unos 10 minutos antes de trinchar.

Cuela los jugos de la cocción en un recipiente aparte y retira toda la grasa que te sea posible. Puedes servir la mezcla resultante tal cual con el cordero como una salsa, o bien cocinarla a fuego lento con un poco de menta fresca. Me gustó tanto el sabor sin menta que no me molesté en agregar nada más, pero aquellos que sean estrictos con la fidelidad a los libros querrán incluirlo.