

## Raciones para 4

**500 gr** Patatas pequeñas

**300 gr** Chalotas

**2** Paletillas de cordero

Aceite de Oliva

Vino Blanco

Mantequilla

Romero

Cebollino

Sal escamas

**1 Diente** Ajo

- 1** Para las patatas, hacer cortes en las patatas a lo ancho sin llegar al final con ayuda de dos palillos para hacer de topes.
- 2** Colocar las patatas y las chalotas en la bandeja de horno, rociar con aceite de oliva y sal y hornear a 180° 20 minutos.
- 3** Sacar del horno y colocar las dos paletillas encima. Rociar con vino blanco, aceite y sal y volver a introducir al horno seleccionando la función carne de cordero con la opción crujiente en iOven.
- 4** Para la mantequilla de hierbas, triturar todos los ingredientes juntos. Colocar sobre el cordero una vez cocinado y volver a introducir al horno un par de minutos para que se derrita.

# Notas del Chef

---

---

---

---

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/cordero-asado/>

**COOKING**  
**LOVERS** 