Cordero asado con vino blanco

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 180º 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/