

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/>

