

## PALETILLA DE CORDERO AL HORNO.



### **Ingredientes: Para dos personas**

Dos paletillas de cordero pequeñas, con el fin que sean lo mas tiernas posible.  
Particularmente, las compro en Ca Na Paulina, en el Coll d'en Rabassa en Palma.

Dos docenas de patatas para asado. Las conocidas como: "patató"

Margarina

Aceite. Particularmente lo prefiero de girasol pues el de oliva tiene un fuerte sabor que enmascara el resto de sabores.

Tres hojas de laurel

Hierbas de sazonar, como tomillo y otra a gusto del consumidor

Ajo picado

Perejil picado

Pimienta negra.

Sal.

Canela en polvo.

Cuatro ajos.

Un vaso grande de agua. Unos 250 cc.

Un limón.

Una copa de coñac (Barato).

Medio litro de vino blanco. Puede ser "barato". No más de tres euros. Lo adquiero en Mercadona o en Eroski .

Concentrado de carne en polvo (Un cacito o una pastilla). También puede utilizarse un sobre de preparado para guisos.

Si se desea un sabor picante, una guindilla seca.

Colorante alimentario.

### **Elaboración:**

El día previo, tomar las paletillas a las que previamente se les habrá dado unos tajos rompiendo el hueso pero sin trocearlas. Colocarlas en una fuente añadiendo un vaso de vino blanco, dos hojas de laurel a las que romperemos en menudos trozos, el jugo del limón, espolvorear sobre la carne la pimienta negra, la sal una cucharada soperá rasa, el tomillo y el romero o las hierbas preferidas y un poco de canela en polvo. Añadir media copa de coñac y un vaso de agua (250 cc.).

Dejar macerar toda la noche, habiendo cubierto la fuente con un paño.

### **A la mañana siguiente:**

Las patatas, pueden hacerse sin pelar, lavándolas bien. Yo a veces las pelo según el estado de las mismas. En una sartén o en un bol chino Wok (Este ultimo es el que yo particularmente utilizo)., Poner aceite, medio litro, después de haber calentado el wok durante unos minutos. Colocar las patatas y los ajos. Remover continuamente, teniendo el fuego fuerte. Yo utilizo una encimera eléctrica al 12.

Cuidar que los ajos no se quemen. Si se desean “bravas”, Añadir una guindilla desmenuzada con los dedos Al estar doradas, sacarlas y espolvorearlas con el picadillo de ajo y perejil. Puede ser congelado y desmenuzarlo sobre las patatas al tiempo de removerlas en la fuente. Añadir un poco de sal (Cucharilla de café rasa).

Tomar una fuente a la que untaremos con margarina, (Dos cucharadas soperas), colocar las paletillas a las que habremos dejado escurrir. Repartiremos las patatas en derredor. Espolvorear el colorante alimentario, un poco de pimienta negra, un pellizco de canela, el polvo de caldo de carne o una pastilla deshecha de concentrado de carne, un vaso de vino, media copita de coñac, un vaso de agua. Una hoja de laurel, en cuatro trozos.

Poner a fuego medio, **Calor desde abajo** en el horno que estará previamente caliente. Reja en la parte baja del horno. Ventilador de convección, activado. Dejar que hierva y se elimine el líquido casi en su totalidad. Extraerlo con cuidado. Espolvorear el picadillo de ajo y perejil (puede estar congelado, pero desmenuzarlo con los dedos). Reintroducirlo en el horno y colocarlo veinte minutos a 250 grados, Calor desde arriba y abajo. Controlar que no se queme. Controlar, pinchando con un palillo, como está la carne.

Servir caliente y buen provecho!