

## • Cordero al horno:



### **Ingredientes:**

- Una pierna de cordero de 1,800 grs-2 kilos
- 2 vasos de coñac
- 4 dientes de ajo
- 2 cucharadas de vinagre de vino
- Una pastilla de caldo de carne
- Zumo de limón ( 2 limones )
- 4 patatas
- 2 cebollas
- 2 tomates
- Sal
- Agua
- Aceite

### **Preparación:**

Se le realizan unos cortes a la pierna de cordero para que posteriormente se haga mejor. En una bandeja de horno, ponemos la pierna de cordero encima y la rociamos con aceite de oliva; le añadimos un poco de sal; precalentamos el horno a 250° e introducimos y dejamos que se haga ahí durante hora y media hora.

Mientras pelamos y machacamos los ajos en un mortero con un poco de aceite y las dos cucharadas de vinagre de vino y lo rociamos por toda la pierna de cordero.

Acto seguido, en el mismo mortero, echamos un poco de agua, como medio vaso de agua; machamos la pastilla de caldo de carne; junto con el zumo de limón y el cognac, mezclamos muy bien este jugo; y con esto hemos de rociar la pierna de cordero cada media hora, hasta completar la hora y media.

## • Cordero al horno con manzana:



### **Ingredientes:**

- Una paletilla de cordero de unos 1,800 grs. -2 kilos
- 2 tomates maduros
- 1 cebolla
- 20 dátiles sin hueso
- 1 manzana reineta
- Media cucharada de tomillo
- Un vaso de vino blanco o coñac
- Aceite, sal y pimienta

### **Preparación:**

Primero salpimentaremos la paleta de cordero y la colocamos en una bandeja. La impregnamos en aceite y metemos en el horno a 200° en principio para que comience a dorarse primero. Le vamos dando vueltas hasta que comience a dorarse, aproximadamente hora y media.

Cuando veamos que ya se ha dorado, partimos en trozos el tomate, la cebolla y la manzana y lo colocamos todo alrededor de la paletilla, le añadimos por encima el tomillo, el vino blanco y los dátiles y subimos la temperatura hasta dejarlo en unos 250° por lo menos otra media hora.

## • Litiruelas de cordero con crujientes de verduras:



### **Ingredientes:**

- 500 gr de litiruelas de cordero
- 150 gr de judías verdes
- 1 pimiento verde
- 1 puerro
- 2 patatas
- 4 cebollas
- 1 vaso de coñac
- 2 dientes de ajo
- pan rallado
- aceite de oliva virgen extra
- sal
- pimienta
- perejil natural

### **Preparación:**

Pica las judías, el puerro y el pimiento en juliana fina. Coloca todo en un bol. Pela las patatas y añádeles sal y pimienta y rállalas por encima echa un chorrillo de aceite y mezcla bien todas las verduras en el bol.

Divide las verduras en 4 porciones. Pon un poco de aceite a calentar en una sartén pequeña. Añade una de las cuatro porciones de verduras y fríelas por los 2 lados a fuego suave. Repite el proceso con las otras tres porciones. Una vez fritas todas mantenlas calientes en el horno a unos 100º hasta el momento de emplatar.

Pica el ajo y la cebolla, ponlo a pochar en una cazuelita con un chorrillo de aceite. Vierte el vaso de coñac y deja que reduzca un poco. Tritura, cuela y reserva la salsa.

Limpia y trocea las litiruelas para que así al freírlas no salpiquen en la sartén. Sazónalas. Pica un ajo en el bol de las litiruelas y añade un chorrito de aceite y añádeles pan rallado con perejil picado, de tal manera que queden bien empanadas. Fríe las litiruelas y resévalas en un plato con papel absorbente para que escurra el aceite sobrante.

Sirve los crujientes de verduras en un plato y coloca encima las litiruelas que tenemos bien frititas y reservadas en el plato, acompáñalo con la salsa que hemos reservado de coñac.

## • Asadura encebollada:



### **Ingredientes:**

- 1 Asadura de cordero (1 y ¼ k aproximadamente)
- 1 Cebolla
- 3 Ajos
- 1 Hoja de laurel
- 250 ml vino blanco o coñac
- 1 cucharadita de pimentón picante
- Aceite de oliva virgen extra
- Pimienta negra molida
- Sal

### **Preparación:**

Lavamos muy bien la asadura de cordero (esto es una regla que tenemos que seguir con todos los productos de casquería), Seguidamente la partimos en trozos y la dejamos escurrir.

Seguidamente pelamos y picamos la cebolla y los ajos, ponemos un chorrito de aceite de oliva virgen extra en una sartén y añadimos la cebolla y el ajo picado, ponemos al fuego y freímos a fuego medio unos 5 minutos aproximadamente.

Cuando veamos que la cebolla empieza a pocharse un poquito, añadimos la asadura, la hoja de laurel y salpimentamos al gusto. Sofreímos unos 8 minutos aproximadamente, dándole vueltas de vez en cuando, añadimos el pimentón picante y retiramos del fuego para que no quede amargo, luego volvemos a colocar al fuego y añadimos el vino blanco.

Dejamos en el fuego removiéndolo de vez en cuando hasta que prácticamente se haya evaporado el vino.

## • Patitas de cordero a la riojana:



### **Ingredientes:**

- 1 Kgr. patitas de cordero
- 1 cebolla
- 1/2 puerro
- 1/2 zanahoria
- unos granos de pimienta negra
- 2 cucharadas de aceite
- 50 gr. chorizo riojano
- 50 gr. bacón, o panceta curada
- 1 cucharadita de harina
- 1/2 cucharadita pimentón
- 1 ajo, 1 ramita perejil y 1 hoja de laurel
- guindilla de cayena (al gusto)

### **Elaboración:**

Primero cocemos las patitas en la olla rápida, junto con la cebolla, puerro, zanahoria, aromáticos y sal, unos 30 minutos. Dejamos enfriar y separamos las patitas del líquido.

En una cazuela ponemos el aceite y el bacón que lo tostaremos un poquito para que quede crujiente. Añadimos el chorizo cortado en rodajas y lo freímos un rato, añadimos una cucharadita de harina y removemos. Luego añadimos el pimentón y retiramos del fuego para que no amargue, finalmente incorporamos un vaso del caldo de cocer las patas.

Dejamos hervir un poquito y le añadimos los ajos machacado con la cayena al gusto, finalmente añadimos las patitas y completamos si hace falta con más caldo de cocer, de forma que queden bien cubiertas. Dejamos cocer a fuego muy suave al menos media hora.

El único secreto de su elaboración es hacerlo con antelación, y dejar guisar tiempo las patitas (ya cocidas) en la salsa, para que se intercambien los sabores y suelte bien la gelatina.

# • Litiruelas de cordero con setas al ajillo



## **Ingredientes:**

- 200 grs. de litiruelas de cordero
- 300 grs. de setas de bandeja
- Aceite de oliva virgen extra
- Vino blanco
- 2 dientes de ajo y 1 ramita de perejil
- Pan rallado

## **Elaboración:**

Limpiamos las litiruelas de cordero, las lavamos en agua fría y las secamos muy bien, las troceamos pues es imprescindible para que se empanen bien y no salten al freírlas.

Le añadimos sal y pan rallado con el ajo picadito y el perejil. Tenemos que asegurarnos bien que han cogido muy bien el pan rallado.

Se fríen con el aceite muy caliente y se guardan en un plato con papel absorbente para quitarles el exceso de aceite.

Las setas las limpiamos bien a ser posible sin pasar por agua, las cortamos en trozos pequeñitos para poder comer a la vez un trocito de litiruela con un trocito de seta.

En una sartén ponemos un poco de aceite de oliva virgen extra y doramos los ajos a fuego suave para que no cojan color. Añadimos las setas y un poco de vino blanco y dejamos hacer unos 15 minutos. Finalmente añadimos el perejil picado.

Serviremos primero las setas y colocamos encima las litiruelas para que el empanado no se reblandezca.

## • Cordero al chilindron



### **Ingredientes**

- Para 4 personas:
- 1 kg. de cordero lechal troceado
- 1 cebolla
- 1 pimiento verde y 1 pimiento rojo
- 4 dientes de ajo
- 2 tomates y 3 patatas
- 1 cucharada de pimiento choricero
- 1 vaso de vino blanco
- harina
- 1 vaso de agua
- aceite virgen extra
- sal
- pimienta
- 1 rama de tomillo
- perejil picado

### **Elaboración:**

Pica la cebolla, el ajo, el pimiento rojo y el pimiento verde y ponlos a pochar con el aceite virgen extra. Añade el tomate pelado y cortadito en dados y una rama de tomillo.

Pasa el cordero salpimentado por harina y lo fríes en una sartén con aceite. Añade el cordero a la verdura pochada y espolvorea con perejil picado.

Vierte 1 vaso de vino blanco y 1 vaso de agua. Añade el pimiento choricero y y la sal, si la salsa está muy líquida añádele una cucharadita de harina disuelta en agua fría para engordarla. Tapa la olla y deja cocer unos 15 minutos aproximadamente.

Pela y trocea las patatas en rodajas finas. Ponlas a freír en una sartén con aceite de oliva virgen extra y retíralas hasta el momento de servir como acompañamiento al cordero.



## • Tallarines con litiruelas de cordero



### **Ingredientes**

- Para 4 personas:
- 200 gr. de tallarines
- 400 gr. de litiruelas de cordero
- 1 manojo de ajetes frescos
- 1 manojo de espárragos verdes
- 4 dientes de ajo
- harina
- vinagre
- agua
- aceite virgen extra
- sal
- 1 guindilla picante
- perejil picado

### **Elaboración:**

Pon a cocer la pasta en una cacerola con abundante agua hirviendo y sal.

Corta los ajetes y los espárragos y ponlos a dorar en una sartén con un chorrillo de aceite. Deja que se cocinen a fuego moderado y agrega la pasta cocida a la sartén con las verduras y saltea.

Limpia las litiruelas en un recipiente con agua, trocéalas en cachitos pequeños y escúrrelas muy bien para que no salpiquen al freírlas. Añade sal y harina a las litiruelas y elimina el exceso de harina con un colador

Prepara una sartén con aceite bien caliente, los dientes de ajo cortados en láminas y la guindilla cortadita. Fríe las mollejas hasta que queden bien doradas y retira a un plato con papel absorbente. Sirve la pasta en el centro de un plato y coloca las mollejas en el centro.