

## Ingredientes

Pierna de cordero lechal: 1

Aceite: 3 cda

Pimienta: 1/2 cdta

Orégano: 1/2 cda

, , , , , , , ,

Cava: 250ml

Sal: 1/2 cdta

Tomillo: 1/2 cdta

## Instrucciones

- Integrar en un bol el aceite, sal, pimienta, tomillo y orégano, pintar el cordero con el aliño y dejar 30 min marinando
- En una bandeja de horno\*, poner el cordero y echar por encima la mitad del cava
- \*Poner en el fondo palillos para que el cordero no toque el fondo
- Horno 2h @ 180°C, echando cada 20 min el resto del cava (y si se acaba echando la salsa del fondo de la bandeja)