

Cordero lechal Eneko Sukaldari

1h y 35min de cocción en horno arriba y abajo con ventilador.

Cocción: Dos cuartos de cordero lechal

1 vaso de agua

Sal

Ultima cocción: 1 vasos de agua+ Cuatro dientes de ajo + Perejil (manejo)

Finalizar: Zumo de un limón.

Precalentar horno arriba y abajo 180° con ventilador

Poner los cuartos en una bandeja con la piel hacia abajo (En muchos vídeos piden que no toque con el agua)

Añadir un vaso de agua

Meterlo en la parte medio bajabaja

Hornear 20 minutos

Abrir y sazonar por arriba y dar la vuelta (piel hacia arriba)

Hornear 30 minutos

Sazonar por esa parte y dar la vuelta (piel hacia abajo)

Hornear 20 minutos

Dar la vuelta (Piel hacia arriba)

Hornear 15 minutos

Durante estos 15 min, poner un cazo con vaso de agua y cuatro ajos enteros. Llevarlo a ebullición y añadir un manejo de perejil.

Exprimir el zumo de un limón y colar (reservar)

Echar el agua con ajo y perejil sobre el cordero con un colador para que no caiga nada.

Dejar el colador dentro del horno

Hornear 5 minutos más

Verter encima del cordero el limón

Hornear 5 minutos más