

RECETAS AL VAPOR

Cordero al horno al punto «rosé»



Volumen de Agua	600ml
Tiempo de cocción	90 minutos
Nivel de la bandeja	1
Función del horno	¼ de vapor (Vapor al 25%) + calor convencional Sonda térmica

INGREDIENTES

- . Una pierna de cordero de 1kg aproximadamente
- . 30ml de aceite de oliva virgen extra
- . Sal
- . Pimienta
- . 3 dientes de ajo
- . 1 manojo de romero fresco o, en su defecto, 1 cucharadita de romero seco
- . Agua y vino blanco

PREPARACIÓN

- Lavar la pierna de cordero, secar ligeramente y embadurnar con aceite de oliva. Realizar una serie de incisiones poco profundas en la carne*
- Condimentar el cordero al gusto con sal y pimienta recién molida.*
- Pelar los dientes de ajo y cortarlos en rodajas. Introducir las rodajas, junto con las ramitas de romero, en las incisiones realizadas en la carne.*

- d) *Colocar la pierna de cordero en una bandeja para asar y añadir agua y el vino a partes iguales de forma que el fondo de la bandeja quede cubierto en unos 10-15mm. El cordero puede también colocarse sobre el trébede para grill, en el nivel más bajo, si no queremos que el cordero se hornee en un baño de agua.*
- e) *Activar la función $\frac{1}{4}$ de vapor (vapor al 25%) + calor convencional, a una temperatura de 165°C y hornear durante 1 hora y 30 minutos.*
- f) *Insertar la sonda térmica en la pierna de cordero. Seleccionar una temperatura interior de 70°C para la función asociada a la sonda térmica.*
- g) *Debemos retirar la pierna de cordero del horno cuando la alarma de la sonda térmica nos avise de que la carne ha alcanzado la temperatura programada en su interior.*