



Descubra las recetas que le proponemos

## Pierna de cordero con hojaldre

### INGREDIENTES

- 1 pierna de cordero
- 50 gr. de foie gras
- Una pizca de romero y tomillo
- 1 huevo o un poco de leche
- 1 paquete de hojaldre
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta

### PREPARACIÓN:

1. Quitar la grasa de la pierna (mejor pedir al carnicero que lo haga en el momento de comprarla para ahorrar trabajo).
2. Poner el aceite en un sartén y dorar toda la pierna. Añadir sal y pimienta.
3. Calentar el horno a 200 °C
4. Machacar el foie con un tenedor y mezclarlo con el romero y el tomillo. Untarlo por toda la pierna de cordero.
5. Colocar el hojaldre sobre la mesa (importante descongelarlo con tiempo si es hojaldre congelado) encima de su papel, y envolver la pierna. Utilizar huevo o leche para pegar la unión de los dos lados de hojaldre.
6. Engrasar una fuente con un poco de aceite o mantequilla, sal, pimienta y un poco de tomillo. Poner la pierna envuelta en hojaldre en la fuente y meter en el horno durante 30 minutos aproximadamente (dependiendo del tamaño de la pierna. Si es grande dejarlo más tiempo).
7. Servir con patatas a lo pobre y una ensalada tropical.