

Cordero a la sal

Tiempo de cocción: 90 minutos

Tiempo total de preparación: 2 horas



INGREDIENTES:

- 1 pierna de cordero deshuesada
- 3 lonchas de jamón serrano
- 2 kg de **Sal Costa Alta Cocina**
- Patatas
- 2 cucharadas de harina
- 2 dientes de ajo
- Perejil
- Aceite

ELABORACIÓN:

- Atar la pierna de cordero con hilo de algodón sin que queden bolsas de aire.
- Picar el jamón, el ajo y el perejil, mezclarlo con cinco cucharadas de aceite, y untar la carne con este preparado.
- Mezclar la **Sal Costa Alta Cocina** con la harina. Cubrir la base de una bandeja de asar con esta mezcla, colocar encima la pierna y cubrirla con el resto de la sal. Hornear a 220°C durante hora y media. Quitar la costra de sal.
- Servir la carne en rodajas, acompañada con patatas cocidas.