

## BRAZUELO DE CORDERO AL HORNO

### INGREDIENTES:

Para 4 personas  
2 piernas de cordero  
200 gr de manteca de cerdo  
1 cabeza de ajos  
2 O 3 pimientos verdes  
1 berenjena  
1 hoja de laurel  
8 patatas medianas  
1 ramita de tomillo  
Pimienta molida al gusto  
1 copa de vino blanco  
1/4 l de agua (1 vaso)  
Sal al gusto



#### 1. Hornear.

Se tinta la bandeja del horno con la manteca de cerdo y, cuando está caliente (150 grados), se meten las patas y se le da un golpe, vuelta y vuelta ( minutos).

Después, se saca y se le incorpora el vino, los ajos enteros, los pimientos rajados y limpios, la berenjena casqueada en cuatro trozos a lo largo, se salpimenta al gusto, se le echa el agua, el laurel, el tomillo y se deja horneando a 120 grados durante, aproximadamente, una hora, se pincha para saber si está al punto (no cruda)

#### .2. Cocer las patatas.

Mientras, se pelan las patatas, se parten en cascots y se dejan hervir en un recipiente con algo de sal hasta que estén blandas; en ese momento se las incorpora, sin agua, al horno.

---