

## CORDERO A LA MIEL

### INGREDIENTES:

Para 6 personas:

2 patas de cordero lechal  
1/2 kg de cebollas  
1/2 kg de pimientos  
1/4 vaso de vino blanco  
4 vasos de miel blanca de abeja  
Pimienta negra molida al gusto  
Aceite de oliva virgen extra  
Sal al gusto



### 1. Amarrar las patas.

Se deshuesan las patas y se amarran para que vuelvan a tener la forma de la pata y se salpimentan.

Se rehogan en la cazuela cebollas y pimientos muy picaditos y, poco antes de quedar dorados, se le añaden las patas para morearlas.

En ese punto, se le agrega el vino, la sal y la miel y se deja cocer a fuego lento hasta que se haga (pinchar con una aguja de brocheta la carne y que salga limpia).

---