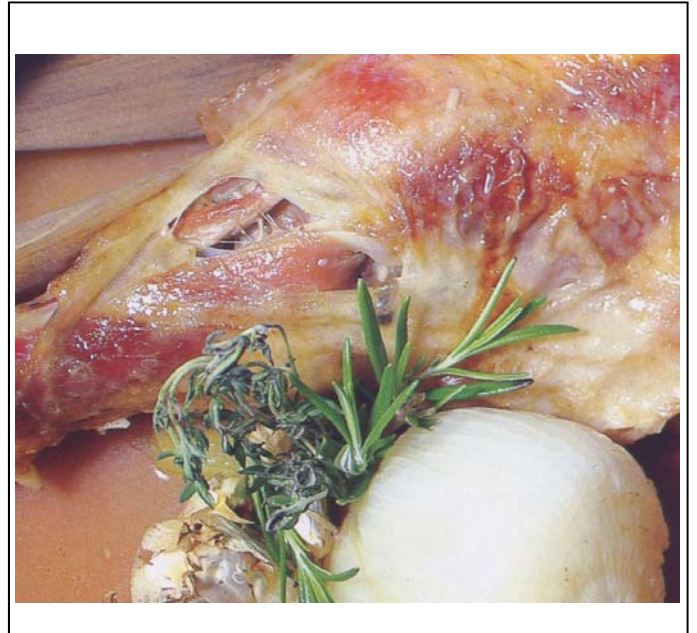


## CORDERO A LA PASTORIL

### INGREDIENTES:

Para 4 personas

1 pierna de cordero  
1 cebolla  
1 cabeza de ajo  
1 copa de vino blanco  
Pimienta negra molida al gusto  
Aceite de oliva virgen extra  
Sal al gusto



1. A fuego lento.

Asar a fuego directo la cabeza de ajo entera y la cebolla con su cáscara, se enjuagan y se dejan en una olla, colocando encima los restantes ingredientes y la pierna de cordero limpia y sazonada.

Poner a fuego lento y paciencia, pinchando para saber que está a punto (que no suelte sangre) y procurando que la salsa quede bastante reducida y que la apariencia de la pierna sea dorada.

---