

# RESTAURANTE BAKARTXO

## CORDERO ASADO AL ESTILO DE SEGOVIA

- Piezas de cordero, mejor lechal o cabrito, enteras, dadas unos golpes, paletilla, pierna, carne
- Manteca..
- Sal.
- Agua.

Poner el cordero o cabrito en una fuente de horno o cazuela de barro. Salar abundantemente. Poner una cucharada de manteca. Echarle agua suficiente para que cubra el fondo de la cazuela y parte del cordero.

Encender el horno a temperatura baja unos 125º, meter el cordero y tenerlo allí unas cinco o seis horas o hasta que este muy tierno.

Se le va dando vueltas cada hora y mojándole con su jugo, si este se consumiese, lo cual es normal que pase, añadiremos más agua.

Media hora antes de comer subir la temperatura a 175º, el horno en posición de grill y dorar bien por todos los lados, hasta que la piel esté crujiente.

Servir con patatas fritas y ensalada.

Si se utiliza cabrito, hay que tener en cuenta que es mucho más sabroso pero está más duro.