



Vitaliahome

para comer como en casa

Ternasco asado con patatas



Ternasco asado con patatas

 1h 40 minutos de elaboración

elaboración

1-Pelar y cortar las patatas en rodajas no muy gruesas. Poner en una bandeja de horno, pimentar y añadir una cabeza de ajos.

2-Para el mojo de las patatas mezclar 1 parte de agua, $\frac{1}{2}$ parte de vino blanco, un chorrito de brandy y un vasito de aceite de oliva virgen. Batir para que liguen los ingredientes. Picar el romero y el tomillo frescos, añadir al mojo anterior y mezclar.

3-Bañar con un cacito del mojo las patatas. Embadurnar también el ternasco y poner sobre las patatas con la piel hacia abajo. Meter al horno a 160° con aporte de vapor durante una hora.

4-Sacar del horno, dar la vuelta a la carne y pintar con una mezcla de zumo de limón y aceite de oliva para dar el brillo y sabor. Hornear de nuevo, esta vez a 210° con calor seco durante 15 minutos hasta que la piel quede bien crujiente.

5-Servir el ternasco sobre las patatas acompañando de una mezcla de aceite, ajo y perejil fresco picado

ingredientes (10 personas)

-3 paletillas de ternasco

-2 cabeza de ajos, 4 patatas grandes

Para el mojo del asado

-2 vasitos de agua, 1 vaso de vino blanco, 1 vaso de aceite de oliva virgen extra, chorrito de brandy

-una ramita de romero y otra de tomillo

Para el brillo:

-zumo de 1 limón y doble de aceite de oliva virgen extra

Además:

-2 dl de Aceite de oliva v.e. 10 ramas de perejil fresco, 1 diente de ajo

-pimienta negra

Accede a [todas nuestras recetas](#): 