

## Cordero con calabaza, cebolla y boniato

 Horno multifunción

 75 minutos

 6 porciones

### Ingredientes

3 paletilla de cordero 700 gr c/u  
4 dientes de ajo  
1 vaso de vino blanco  
1 vaso de agua  
Sal

### Menaje

Bandeja PerfectClean x2

Para las verduras,  
400 gr de calabaza  
2 boniatos  
2 cebollas moradas  
1 cucharada de pimentón  
1 cucharada de tomillo seco  
1 cucharada de orégano  
Sal  
Aceite de oliva virgen extra

### Preparación

1. Atemperamos las paletillas fuera del frigorífico mínimo 2 horas.
2. Le hacemos unos cortes sobre la carne, frotamos con el diente de ajo partido a la mitad. Salamos y frotamos con aceite de oliva extra virgen. Colocamos por el lado de la carne hacia abajo y volcamos el vaso de vino y el vaso de agua. Colocamos la bandeja en el nivel 3.
3. Pelamos las cebollas, los boniatos y la calabaza, cortamos todo del mismo tamaño. Lo colocamos en una bandeja perfectClean, salamos y condimentamos con especias. Rociamos con aceite de oliva y removemos bien con las manos. Colocamos en el nivel 1.
3. Asamos con la función clima + Aire caliente plus con 3 toques de vapor a 180 ° C por 45 minutos.
4. Retiramos las bandejas, las paletillas le damos la vuelta, la carne hacia arriba y volvemos a introducirla esta vez con la función clima + Aire caliente plus con 3 toques de vapor a 200 ° C por 30 minutos.



Descubre más  
recetas aquí

Tuchefmiele@miele.es



LA COCINA

de Miele