

Cordero con calabaza, cebolla y boniato



Horno multifunción



75 minutos



6 porciones

Menaje

Bandeja PerfectClean x2

Ingredientes

3 paletilla de cordero 700 gr c/u

4 dientes de ajo

1 vaso de vino blanco

1 vaso de agua

Sal

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