



Cordero lechal a la provenzal

Ingredientes - Para 4 persona(s)

- 1.2 kg de *cordero lechal*
- 2 Ud. de *Cebolla*
- 2 Ud. de *Tomate*
- 3 Diente(s) de *Ajo*
- 2 Cucharada(s) de *Hierbas de Provenza*
- 100 g de *Pan rallado*
- *Aceite de oliva*
- 1/2 Vaso(s) de *Vino blanco*
- *Sal*
- *Pimienta negra*

Preparación

Paso 1 - Preparación previa

1. Cortar la cebolla en juliana y el tomate en finas rodajas.
2. Mezclar el pan rallado con el ajo, picado fino y las hierbas provenzales.

Paso 2 - Montaje de la bandeja

1. Untar con aceite el fondo y repartir la cebolla de forma homogénea.
2. Colocar los trozos de cordero encima ya salpimentados.
3. Colocar una rodaja de tomate encima de cada trozo de carne.
4. Repartir la mezcla de pan rallado cubriendo al máximo el conjunto.
5. Regar con una buena porción de aceite de oliva.
6. Poner cuidadosamente en la base de la bandeja el vino blanco.

Paso 3 - Horneado

Colocar la bandeja en el horno precalentado a 200°. Mantenerlo durante diez minutos aproximadamente y comprobar la cocción de la carne. Pasar el horno a grill hasta que la superficie quede bien tostada. Emplatar y servir caliente acompañado de ensalada al gusto. Bon appétit.