

Lechazo al valdepero

Cómo preparar la receta de Lechazo al Valdepero

1. Medio lechazo, trocear o marcar para asar.
2. Ingredientes para 6 personas.
3. 5 dientes de ajos.
4. 1 ramillete de perejil picado.
5. 1 vasito de vinagre de vino.
6. Un chorrito de vino blanco.
7. Sal.

Tiempo de preparación: 1:30h.



El lechazo valdepero es una receta clásica de la cocina Palentina, esta es la manera en que lo cocinaba LUISA. Se puede cocinar con la pierna y la paletilla enteras o troceadas. El cuello es una parte muy recomendada para este plato, ya que le aporta mucho sabor. Estamos ante una receta perfecta para acompañar con una ensalada verde, unos pimientos asados con unas gotitas de vinagre o una guarnición.

En el resultado final tendremos una piel rustida y una salsa riquísima con una carne super_jugosa.

Para ello se sazona el lechazo con sal y se coloca en una cazuela de barro. Seguidamente se mete al horno. Previamente calentar el horno durante quince minutos, después introducir en el horno, hasta que se dore por ambos lados.

Seguidamente, majar en un mortero los ajos y el perejil y añadir un vasito de vinagre y medio de vino blanco. Se añade el majao al lechazo.

Lo dejamos a fuego lento en el horno, dejando reducir poco a poco durante 40 minutos aproximadamente, (depende de los hornos más o menos tiempo). Si vemos que se queda sin jugo añadimos un poco más de agua hasta que esté completamente cocinado nuestro lechazo al estilo valdepero.