

## Lechazo al valdepero

### Cómo preparar la receta de Lechazo al Valdepero

1. Tiempo de preparación: 1:30h
2. Ingredientes para 4 personas.
3. Una Pierna, una paletilla y un cuello de lechazo.
4. 5 dientes de ajos.
5. 1 cucharada de perejil picado.
6. 1/4 vaso de vinagre de vino.
7. 1/4 vas de vino blanco.
8. Sal.
9. Aceite virgen extra.



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 guiso 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 a base de patatas a la importancia.

En el resultado final tendremos una piel rustida y una salsa riquísima con una carne super\_ jugosa.

Para ello se parte el lechazo en trozos los sazonamos con sal. En una cazuela de barro ponemos un poco de aceite virgen extra y los metemos al horno y lo vamos dando vuelta hasta que se dore.

En un recipiente freímos el ajo y perejil pasados por el mortero previamente.

Cuando tenemos el refrito se agrega a las porciones del lechazo y se le añade el vinagre y el vino blanco, además de un poco de agua.

Lo dejamos a fuego lento en el horno, dejando reducir poco a poco durante 1 hora aproximadamente. Si vemos que se queda sin jugo añadimos un poco más de agua hasta que esté completamente cocinado nuestro lechazo al estilo valdepero.