



“ENTREASADO” CON ESPÁRRAGOS

¼ de cordero en trozos menudos
12 espárragos
1 cebolla en tiras finas
3 dientes de ajo pelados
1 puñado de hojas de perejil
½ vaso de Lagrima de Malvasía
½ vaso de agua

2 dientes de ajo
100 g de pan rallado
1 puñado de perejil deshojado
2 cucharadas de mostaza
Sal y pimienta

Horno 200°C.

Salpimentar el cordero y dorarlo en aceite en una olla.

Sobre la tabla preparar los espárragos, pelar y separar los tallos de las yemas.

Ecurrir el cordero a una fuente.

Añadir a la olla la cebolla + tallos de espárrago, sofreír.

Mientras, en un mortero majar ajo + perejil, añadir Lagrima de Malvasía.

Incorporar el cordero al sofrito con la piel hacia abajo + agua.

Añadir el majado, cubrir y guisar suave, cubierto, durante 25 mn.

Dar la vuelta al cordero y poner la piel hacia arriba.

Meter la cazuela destapada en el horno, durante 25 mn.

Dorar unos segundos las yemas de espárrago en una sartén + aceite + sal.

Triturar los ingredientes en un vaso formando una arenilla.

Colocar los espárragos en una fuente y cubrirlos con la arenilla.

10 mn. antes de sacar el cordero del horno meter los espárragos y dorarlos.