

el cocinero andaluz



blog de cocina mediterránea

0227 PIERNA DE CHIVO LECHAL MALAQUEÑO ASADA

Ingredientes (para 4 comensales)

- Piernas de chivo lechal malagueño (2)
- Lechuga (1)
- Cebolleta (1)
- Tomate (2)
- Ajo (2)
- Limón (1)
- vino manzanilla (1 vaso)
- Caldo de carne (1 vaso)
- Pimienta negra en grano
- Sal
- Aceite de oliva virgen extra



Proceder

Salpimentamos las piernas de chivo lechal por ambas caras y les echamos un chorríto de aceite

Las introducimos sobre la rejilla del horno precalentado a 180° C durante una hora y media. Debajo de la rejilla del horno colocaremos una fuente. Cuando lleve media hora asándose las piernas, echamos medio vaso de vino manzanilla sobre la bandeja de abajo y cuando lleve media hora echamos otro medio vaso

Cuando halla pasado la hora y media sacaremos las piernas y las dejaremos reposar mientras preparamos las ensaladas

Limpiamos bien las lechugas y las secamos e introducimos en un bol en trozos

Corta en juliana la cebolleta y añádela al bol de la lechuga

Salpimenta lechuga y cebolleta, pero no los aliñes hasta el momento de servir para que no se estropeen las lechugas

Pela los tomates, córtalos en gajos y échalos a un bol



Pela y píca los ajos en trocitos pequeños y échalos sobre el tomate, salpimienta y aliña con un buen aceite de oliva vírgen extra y zumo de limón (el tomate no se estropea con el aliño)

En un tarríto pequeño echa un buen chorro de aceite de oliva vírgen extra de calidad y zumo de limón. Tapa el tarríto y agítalo hasta que se mezclen bien aceite y zumo de limón

Sírve la carne acompañada de los tomates aliñados y de la lechuga aliñada en el último momento