

Tú  
sólo  
ocúpate  
del  
fuego

A punto y en su punto en 15 minutos

#CordExpress



UNIÓN EUROPEA

FONDO EUROPEO AGRÍCOLA DE DESARROLLO RURAL  
EUROPA INVESTIGA EN LAS Zonas Rurales

# Pierna de Cordero Precocinada



OVIISO

Desde **EA Group** seguimos apostando por la carne de cordero de calidad, sostenible y amparada por la Indicación Geográfica Protegida Corderex.

A nuestros productos ya existentes en nuestra web [tienda.eagroup.coop](http://tienda.eagroup.coop), añadimos ahora este producto precocinado durante 10 horas a 80°C con el fin de ofrecerle una carne de cordero sabrosa y de fácil preparación directamente en su domicilio.

Esperamos que disfrute de una agradable experiencia.



### Ingredientes

- Pierna o paletilla
- Vino blanco
- Brandy
- Sal
- Comino
- Pimienta Negra
- Alcaravea
- Ajo
- Laurel

### Modo de Preparación

1. Precalentamos el **horno doméstico a 220°** (lo ponemos en **modo ventilación o tubo** si lo tuviese).
2. Para **otros hornos domésticos sin ventilador**, recomendamos poner **calor de suelo y gratinador a 200°**.
3. Ponemos las piezas de **Cordero Corderex** en la bandeja del horno, **rociando la carne con el jugo que acompaña al producto y añadiendo sal al gusto**.
4. Cuando alcance la temperatura, metemos la bandeja y lo **dejamos entre 20 y 25 minutos** (los tiempos pueden variar según el horno) o hasta que veamos que la superficie quede **dorada a nuestro gusto**, (últimos 5-10 minutos poner el grill hasta que se dore al gusto)
5. Sacamos la bandeja del horno y...  
**¡disfrutamos de un producto único!**

- **Fecha de caducidad:** 60 días  
a partir de la fecha de elaboración (mirar la etiqueta del producto).

# CVISO