



# Cordero con ensalada de arroz, uva y orejones

Sin Gluten

## Ingredientes 2-4 personas

500 g de Carne de cordero (pierna o churrasco)

5-6 Chalotas

3-4 Ramas de romero fresco

3 Dientes de ajo

El zumo de 1 Limón

Medio Vaso de vino blanco

1 Vaso de agua

Aceite de oliva virgen extra

Sal y pimienta

### **Para el arroz**

100 g de Arroz basmati

1 Puñado de anacardos tostados y picados

1 Puñado de uvas verdes

1 Puñado de uvas rojas

1 Puñado de orejones

Hierbabuena al gusto

### **Para el aliño**

3 Cucharadas de aceite de oliva virgen extra

1 Cucharada de vinagre de Módena

Sal al gusto

### Ingredientes 6-10 personas

1250 g de Carne de cordero (pierna o churrasco)

12-15 Chalotas

7-10 Ramas de romero fresco

7-8 Dientes de ajo

El zumo de 2.5 Limones

1 ¼ Vasos de vino blanco

3 Vasos de agua

Aceite de oliva virgen extra

Sal y pimienta

### **Para el Arroz**

250 g de Arroz basmati

3 Puñados de anacardos tostados y picados

3 Puñados de uvas verdes

3 Puñados de uvas rojas

3 Puñados de orejones

Hierbabuena al gusto

### **Para el Aliño**

7 Cucharadas y media de aceite de oliva virgen extra

2 Cucharada y media de vinagre de Módena

Sal al gusto

### Ingredientes 12-16 personas

2000 g de Carne de cordero (pierna o churrasco)

20-24 Chalotas

12-16 Ramas de romero fresco

12 Dientes de ajo

El zumo de 4 Limones

2 Vasos de vino blanco

5 Vasos de agua

Aceite de oliva virgen extra

Sal y pimienta

### **Para el Arroz**

400 g de Arroz basmati

5 Puñados de anacardos tostados y picados

5 Puñados de uvas verdes

5 Puñados de uvas rojas

5 Puñados de orejones  
Hierbabuena al gusto

### **Para el Aliño**

12 Cucharadas de aceite de oliva virgen extra  
5 Cucharadas de vinagre de Módena  
Sal al gusto

## Preparación

Salpimentamos el cordero y lo colocamos con la parte de la piel hacia abajo en una fuente de horno con las chalotas peladas, los dientes de ajo chafados, el romero, el zumo de limón, el vino blanco y el agua. Lo rociamos todo con un poco de aceite de oliva virgen extra. Precalentamos y horneamos a 180 °C con calor arriba y abajo y ventilador durante 20 minutos. Abrimos, regamos con el caldo que se ha ido formado y lo dejamos 10 minutos más. Volvemos a abrir y le damos la vuelta para hornear otros 15-20 minutos o el tiempo que sea necesario hasta que pinchemos la carne y el líquido salga de color clarito. Los últimos 5 minutos subimos la temperatura para que el cordero se dore bien. Mientras el cordero está en el horno hacemos la ensalada de arroz. Cocemos el arroz. Luego lo ponemos en un bol con el resto de los ingredientes picados. Preparamos el aliño con el aceite, el vinagre y la sal. Lo incorporamos al arroz y mezclamos muy bien. Servimos el cordero con la ensalada de arroz.