# Lechazo asado

## Provincia

Burgos

## Ingredientes

- Un cuarto de lechazo.
- 120 gramos de manteca.
- Sal.

## Elaboración

Colocar el cuarto de lechazo en una cazuela de barro y añadir un poco de agua, junto con la manteca de cerdo y la sal. Sazonar por dentro y por fuera. Introducir la cazuela con las costillas del lechazo hacia arriba y mantener durante una hora y media, a temperatura suave (190º).

Darle la vuelta al cuarto del lechazo y poner a fuego más fuerte el horno, para que la piel se dore y adquiera una consistencia crujiente, durante el último cuarto de hora.

**Recomendaciones:**

Poner las costillas hacia arriba al inicio del asado (conviene adquirir los lechazos de la IGP del lechazo de Castilla y León o los de las otras marcas de garantía de Castilla y León). Con dos vueltas es suficiente, pero si se vigila y se considera se puede dar alguna más y aprovechar para añadirle un poco de agua y manteca.

Los asados de cordero lechal admiten bien las hierbas y las majadas con un poquito de ajo, vino y vinagre en general.

El lechazo se saca a la mesa en la misma cazuela de barro que lo mantendrá caliente y lo hará más vistoso. Para acompañar una sencilla ensalada de lechuga y tomate, a la que según gustos se le puede añadir un poco de cebolla o mejor cebolleta.


Copyright © 2021 Junta de Castilla y León - Consejería de Cultura y Turismo