

Medallones de cordero a la mostaza dulce

Publicada por:

[imprimir](#)

- 20 '
- 25 '
- 4
-  SIN
-  SIN



Comentario nutricional

El azúcar moreno, o también llamado azúcar integral, no sufre el proceso de refinado manteniendo las vitaminas y minerales. Su aporte calórico es muy similar al del azúcar blanco.

Modo express

1. Pele el ajo y, en un mortero, macháquelo junto con el romero, el azúcar, la sal y la pimienta. Cuando esté bien amalgamado, añada la mostaza y el aceite y emulsione.
2. Unte la carne con la picada y luego ciérrela sobre sí misma, formando un rollo y atándola con un cordel.

3. Coloque la pierna en la cubeta y riéguela con el vino blanco y el agua. Cierre la tapa y programe el menú Horno 25 minutos a 161º. La carne quedará rosada. Si la quiere más hecha, al finalizar el horneado programe el menú Presión a 135º durante 10 minutos.
4. Coloque la pierna sobre una tabla de madera, retire el hilo y córtela en medallones gruesos.
5. Sirva muy caliente; acompañada de patatas cocidas o arroz blanco.