

# Macillas de pierna de lechal a la sidra con manzana verde



## INGREDIENTES:

- Pierna de lechal
- Sidra natural
- Cebolla dulce
- Mantequilla
- Manzana
- Harina de arroz
- Romero fresco
- Azúcar
- Sal

## ELABORACIÓN:

Despiezar la pierna en 2 macillas, untar de AOVE, salpimentarla y hornear a 220 °C durante 15 minutos en una bandeja con una ramita de romero.

Una vez pasado este tiempo, retirar del recipiente y recoger los jugos vertiendo un poco de sidra que luego añadiremos a la salsa.

Pelar y cortar a gajos la manzana y hornear con un poco de mantequilla y azúcar durante 5 minutos también a 220°C.

En una sartén rehogar en mantequilla un poco de cebolla y manzana picadas, añadir un poco de harina de arroz y una vez desleída y sin grumos, verter sidra al gusto.

Añadir la sidra de la bandeja del horno, los jugos que haya soltado la carne y dejar reducir hasta que coja la textura deseada.

Filetear la macilla y servir con la salsa de sidra y la guarnición de las manzanas horneadas. Acabar decorando con una rama de romero fresco.

