

Será por recetas



Chuletas de cordero a la miel

Carnes, Recetas para navidad

 4 Personas

 50 Minutos

 Fácil

 Enviada el 07/11/2012

Ingredientes

- 12 chuletas de cordero
- Hierbas provenzales
- 1 cucharada de miel
- 2 patatas
- 100ml
- Sal
- 1 cebolla grande
- 1 cucharadita de azúcar
- 1 cucharadita mostaza
- Pimienta recién molida
- 6 cucharadas de aceite
- Para el puré de patatas:
- 1 cucharadita mantequilla

Elaboración

Poner una sartén al fuego con un poco de aceite, mientras se calienta, pelar la cebolla, cortarla en rodajas y echarla dentro.

Cuando esté crujiente dorada la miel y el azúcar, dejarlo en el fuego hasta que reduzca un poco. Reservar.

Pelar y cortar en taquitos las patatas, meterlas en el microondas 8 minutos hasta que estén blandas, machacarlas junto con la mantequilla, la leche y la mostaza. Salpimentar y reservar.

Sazonar las chuletas con las hierbas, la sal, la pimienta y sofreírlas unos minutos por los dos lados en la sartén que tenemos reservada con la cebolla caramelizada.

Servirla sobre el nido de puré reservado y salseadas con la cebolla.



Autor receta de Chuletas de cordero a la miel

BlueTropical

 50 Recetas publicadas

 Valoración 4/5

 Miembro desde 23/04/2012