

Será por recetas



Chuletas villaroy

Carnes, Recetas fáciles

 3 Personas

 45 Minutos

 Fácil

 Enviada el 08/11/2012

Ingredientes

- 8 chuletas de cordero con bastante carne
- 2 dientes de ajo
- Aceite
- Perejil
- 1 huevo
- Sal
- 1 tazón de bechamel
- Pan rallado
- Pechuga para guarnición

Elaboración

Un día antes de hacer esta receta, cubrir las chuletas con perejil, sal y ajo picado. Dejar reposar para que tome sabor.

Mientras, realizar la bechamel, bien espesa y dejar reposar unas horas. Después rebozar las chuletas en bechamel, cubriéndolas por ambos lados por completo. Dejar que reposen 6 u 8 horas.

Antes de cocinar las chuletas rebozarlas en huevo batido y pan rallado. Poner la sartén con aceite abundante a fuego no muy fuerte. Echar las chuletas y esperar hasta que se doren por ambas partes. Retirar el exceso de aceite secándolas con papel de cocina y servir bien caliente.



Autor receta de Chuletas villaroy

Melk

 37 Recetas publicadas

 Valoración 4/5

 Miembro desde 29/05/2012