

Será por recetas



Chuletas de cordero

Carnes, Recetas para navidad, Recetas fáciles

 4 Personas

 Fácil

 30 Minutos

 Enviada el 15/05/2012

Ingredientes

- 8 chuletas
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 50 g de mantequilla
- Unas ramitas de romero
- 2 dientes de ajo
- Sal
- Pimienta

Elaboración

Secar bien las chuletas con papel de cocina. Calentar el aceite con la mantequilla en una sartén hasta que empiece a humear.

Freír las chuletas a fuego fuerte durante 5 minutos. Darles la vuelta y freír durante 5 minutos más por el otro lado.

A continuación lavar el romero, secarlo, arrancar las hojas, echarlas en la sartén con la carne y freír 5 minutos más.

Pelar los ajos, majarlos, agregar al jugo de la sartén y remover para que todo se reparta bien.

Darle la vuelta de nuevo a la chuletas para que cojan bien el sabor. Salpimentar al gusto y servir caliente.



Autor receta de Chuletas de cordero

Quanttron

 Valoración 4/5

 53 Recetas publicadas

 Miembro desde 02/04/2012