

Receta de Chuletillas de Cordero Rebozadas

29 Nov 2018



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo la receta de estas ricas **Chuletillas de Cordero Rebozadas**, resulta un exquisito plato para comer en cualquier época del año, por eso os recomiendo que las preparéis en casa y seguro que triunfareis.

Ingredientes

- Chuletillas de cordero (12 o más según comensales)
- Aceite de oliva para freír
- Perejil picado (una cucharada)
- Dientes de ajo (uno o dos)
- Orégano (una cucharadita)
- Pimentón rojo (una cucharadita)
- Huevos (dos)
- Pan rallado
- Pimienta y Sal
- Aceite de oliva (una cucharada)

Modo de Preparación

1. Mezclar el ajo picadito con el perejil, el pimentón, el orégano y 1 cucharada de aceite de oliva
2. Limpiar bien las chuletillas y untarlas con el adobo que acabamos de preparar
3. Dejarlas macerar durante un par de horas en un recipiente cerrado
4. Pasado ese tiempo, salpimentarlas al gusto
5. Rebozarlas pasándolas por huevo batido y pan rallado y las freírlas en abundante aceite caliente
6. Dejar que escurran sobre papel absorbente
7. Servir acompañadas de unas patatas fritas o una ensalada de lechuga variada y....buen provecho!!!