

Receta de Chuletas de Cordero con Patatas al Horno

08 Mar 2017



Buenos días a tod@s, para hoy que se celebra el **Día Internacional de la Mujer**, os dejo una rica receta que es fácil de preparar y muy rica para toda vuestra familia que seguro que hoy lo van a celebrar con vosotras.¡¡¡Feliz Día de la Mujer a todas nuestras seguidoras!!!

Ingredientes

- Chuletas de cordero (1kg o más según comensales)
- Ajos (tres o cuatro) Pimienta negra
- Sal
- Patatas (tres o cuatro)
- Aceite de oliva
- Miel
- Jerez dulce

Modo de Preparación

1. Pelar las patatas y cortar en rodajas un poco gruesas
2. Precalentar el horno a 200º
3. Colocar las patatas en una fuente para horno o en la bandeja del horno sobre papel de aluminio
4. Ponerles un poco de sal y pimienta y un buen chorro de aceite de oliva
5. Hornear durante unos veinte minutos
6. Pasado el tiempo, sacar la fuente y colocar las chuletas encima de las patatas, añadir un poco de sal y pimienta, poner por encima los ajos partidos por la mitad sin quitarles la piel
7. Echar un chorrito de jerez y volver al horno otros 15/20 minutos
8. Cuando falten unos cinco minutos para terminar, echar un poco de miel diluida en agua, por encima de las chuletas.