

Receta de Chuletas de Cordero al Horno con Pimientos del Padrón

27 Dic 2018



Buenos días a tod@s, como ya estaréis preparando las comidas o cenas para Fin de Año, os dejo esta receta fácil de preparar y muy rica para todos vuestros comensales, se trata de unas **Chuletas de Cordero al Horno con Pimientos del Padrón**, espero que os gusten y disfrutéis en Familia de este rico plato.

Ingredientes

- Chuletas de cordero (uno o dos kg)
- Patatas (cinco o seis)
- Pimientos del Padrón (medio o un kg)
- Aceite de oliva
- Sal

Modo de Preparación

1. Encender el horno a 260°
2. Salar las chuletas
3. Pelar y cortar las patatas en tacos
4. Lavar y colocar en una fuente apta para el horno con un chorro de aceite
5. Hornear unos 30 minutos, Abrir y remover de vez en cuando
6. Pasado éste tiempo ya estarán las patatas cocidas y crujientes
7. Sacar y reservar
8. En la misma fuente colocar las chuletas y meterla en el horno unos 10/15 minutos, hasta que estén hechas
9. Mientras hacer los pimientos en la plancha
10. Colocar las patatas y los pimientos en la bandeja con las chuletas
11. Servir en el momento y....buen provecho!!!