

Receta de Chuletas De Cordero A La Menta

22 Abr 2014



Buenos días a todos l@s seguidores de este Blog de recetas, para hoy os dejo una que espero sea de vuestro agrado, se trata de unas chuletas de cordero a la menta, seguro que os gustará.

Ingredientes

- Chuletas de cordero (cantidad según comensales)
- Aceite de oliva
- Ajos (dos o tres dientes)
- Unas ramitas de menta
- Azúcar (cuatro o cinco cucharadas)
- Vinagre (una taza)
- Sal y pimienta

Modo de Preparación

1. Engrasar las chuletas con aceite de oliva y salpimentarlas, pelar y partir los ajos en láminas y extenderlos sobre las chuletas, dejarlas reposar unos 10 minutos
2. Para la salsa: verter el vinagre en una cacerola junto con el azúcar y medio vaso de agua, dejarlo hervir a fuego alto unos 10 minutos, luego echar las hojas de menta picadas y dejar otos cinco minutos más y dejar enfriar
3. Quitar los ajos de las chuletas y hacerlas a la plancha y luego introducirlas en la salsa preparada, dejarlas unos minutos
4. Servir la carne y echar un poco de salsa por encima
5. podéis acompañar de unas patatas fritas o una ensalada de lechuga