

Receta de Chuletas de Cordero a la Miel

09 Mayo 2018



Buenos días a tod@s, para hoy os invito a que preparéis estas ricas **Chuletas de Cordero a la Miel**, es una receta fácil de preparar y que resulta muy rica y con un sabor especial que le da la miel, espero que os guste.

Ingredientes

- Chuletas de cordero (12 o más, según comensales)
- Miel
- Tomillo
- Romero
- Orégano
- Aceite de oliva
- Sal y Pimienta negra
- Patatas (dos o tres)

Modo de Preparación

1. En un bol, poner la miel necesaria para todas las chuletas
2. Echar las especias, tomillo, romero y orégano y remover bien para mezclar
3. Añadir un poco de aceite de oliva y remover bien
4. Salpimentar las chuletas y meter en el bol, dejar macerando una media hora, removiendo de vez en cuando
5. Lavar las patatas y ponerlas a cocer al fuego con agua y sal, cuando estén cocidas dejar enfriar y pelarlas
6. En una sartén poner un poquito de aceite y freír un poco las patatas cortadas en rodajas, sacar cuando estén doradas y colocar en una fuente
7. En el mismo aceite, saltear las chuletas a fuego fuerte, que queden doradas por fuera y poco hechas por dentro, así estarán más jugosas
8. Colocar sobre las patatas y regar todo con el jugo del macerado
9. Servir y.....buen provecho!!!