



(2 personas)

KNORR (Peio Cruz - Bilbao)

Lista de ingredientes

Chuletas de cordero
Miel
Tomillo
0.50 Cacito de Caldo Vegetal Knorr
Vino blanco
Aceite de oliva

Elaboración

Freír en una cazuela o una sartén baja las chuletas de cordero a fuego fuerte.

Añadir al aceite de las chuletas unos daditos de ajo para que se frían junto a la carne. Retirar las chuletas cuando estén hechas.

Empezar a elaborar la salsa en la misma sartén añadiendo vino blanco, un poco de miel, unas ramitas de tomillo (fresco o seco) y 1 Cacito de Caldo de Verduras Knorr.

Remover todo bien y con cuidado para que se mezclen los sabores.

Cuando el glaseado está listo volver a incorporar las chuletas en la sartén hasta que la salsa crea una capa envolviendo la carne.

Observaciones

Una forma nueva de preparar las típicas chuletillas de cordero.

Recomendación: La mejor forma de emplatar esta receta es sirviendo la carne sobre una patata cocida cortada a