

**Libreta:** Carnes  
**Creado:** 24/03/2018 22:16  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/chuletas-de-cordero-al-romero.html>

---

## Chuletas de cordero al romero

### INGREDIENTES

12 chuletas de cordero.  
12 ramas de romero.  
Aceite de oliva.  
2 dientes de ajo.  
6 cogollos de lechuga.  
Vinagre de sidra.  
Pimienta negra.  
Sal

### PREPARACIÓN

Deshuesar y salpimentar las chuletas, que deben ser de cordero pascual, ya crecido. Quitar las hojas de la parte baja de las ramas de romero, que deben ser un poco gruesas, para que no se rompan al pinchar las chuletas.

Enrollamos las chuletas, las frotamos con el diente de ajo y las ensartamos con un pincho metálico, antes de atravesarlas con la rama de romero, dejando que las hojas sobresalgan por encima de las chuletas.

Si no se dispone de parrilla, es posible usar una sartén ondulada con un poquitín de aceite de oliva. Se dejan tres minutos por cada lado hasta que estén bien doradas.

Acompañar con una ensalada de cogollos de lechuga aderezada con aceite de oliva virgen, vinagre de sidra y sal.