

Chuletas de cordero rebozadas



Ingredientes

chuleta de cordero lechal 12 unidades
perejil picado 1 cucharada
diente de ajo
1 unidad pimentón dulce
1 cucharadita aceite de oliva
1/2 cucharada tomate
2 unidades orégano
1/2 cucharada pimienta molida al gusto
sal al gusto

huevo 1 unidad pa

Receta:

Mezclar el ajo picado, el pimentón, el perejil, la sal y 2 cucharadas de aceite. Lavar las chuletas, secarlas con papel absorbente, colocarlas en una bandeja y untarlas con el adobo preparado dejándolas macerar durante 2 horas. Pasado ese tiempo, salpimentarlas y rebozarlas en huevo batido y pan rallado y freírlas en abundante aceite caliente. Sacarlas y dejar escurrir sobre papel de cocina. Dejar reposar 2-3 minutos y servir espolvoreadas con el orégano.

Chuletas de Cordero estilo aragonés

Plato típico de la Cocina Tradicional Aragonesa. Son chuletas de cordero empanadas.

Ingredientes para 4 personas:

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">• 1 Kgr. de chuleta de cordero• 4 dientes de ajo• 1 cucharón de pan rallado | <ul style="list-style-type: none">• 3 huevos• 1 cucharón de aceite de oliva• sal• 6 tomates maduros |
|---|--|

Elaboración de la receta.

Pasos de la Receta Chuletas de Cordero estilo aragonés:

Paso 1: Se pelan y se pican los ajos.

Paso 2: Se salan las chuletas y se untan con los ajos picados y aceite. Se dejan macerar así en un plato hondo, durante un rato.

Paso 3: Se pelan y rallan los tomates. Se hace un sofrito con ellos y se reservan.

Paso 4: Se batan los huevos y se prepara el pan rallado.

Paso 5: Se sacan del adobo, se sacuden bien y se rebozan en el huevo y el pan rallado.

Paso 6: Se fríen en una sartén con abundante aceite de oliva

Paso 7: Se sirven acompañadas del sofrito de tomate.

Receta de Chuletas de cordero con salsa de nata acida

Ingredientes

- 8 chuletas de cordero desuesadas
- 8 dientes ajos
- al gusto sal
- 1 pastilla **Esencias de 4 Pimientas** Gallina Blanca
- [aceite de oliva](#)
- (para la salsa de [nata](#) acida)
- 50g yogur natural
- 10g mantequilla
- 1 cucharadita alcaparras
- 150ml [crema de leche](#) o nata liquida
- 1 cucharadita zumo de limon
- 1 pepinillo en [vinagreta](#)
- 1 pizca sal

Preparación paso a paso

1

- Calentar un poquito de aceite en una sartén, [dorar](#) ligeramente los dientes de [ajo](#) pelados y enteros, retirarlos y reservarlos, en el mismo [aceite](#), [desleir](#) las **Esencias de 4 Pimientas** Gallina Blanca y freír las chuletas de cordero ya sazonadas, retirarlas y servir las inmediatamente acompañadas de los ajos fritos y la salsa de [nata](#) acida servida en un cuenco aparte.

2

- Para preparar la salsa de nata acida: [fundir](#) en un cazo la mantequilla, añadir la nata y cocerla a [fuego lento](#) unos 5 minutos, agregar el yogur, [remover](#), proseguir la cocción 2 minutos mas, [incorporar](#) las alcaparras y el pepinillo escurridos y groseramente picados, [sazonar](#) con una pizca de sal y [mezclar](#) bien; servir la salsa bien fria.

Receta de Chuletas de cordero empanadas

Ingredientes

- 20 chuletas de [cordero lechal](#)
- 100 gr de [queso manchego](#) laminado
- 2 huevos
- [harina](#)
- pan rallado
- 200 gr. de guisantes
- 2 pastillas de **Avecrem Caldo de Carne -30% de sal**
- perejil picado
- [aceite de oliva](#)

Preparación paso a paso



- Limpia las chuletas, sazona con 1 pastilla de **Avecrem Caldo de Carne -30% de sal**, desmenuzada y coloca una lamina de queso sobre ellas, forma unos empanados junto con el [queso](#) y [pasa](#) por [harina](#), huevo y pan rallado. Reserva.



- Cuece los guisantes con la otra pastilla de **Avecrem Caldo de Carne -30% de sal**, durante unos 15 minutos y saltéalos ligeramente en [aceite de oliva](#).



- Fríe las chuletas en [aceite](#) y escurre el exceso de grasa sobre papel de cocina. Sirve las chuletas acompañadas de los guisantes salteados