



# CHULETAS DE CORDERO CON HIERBABUENA

## INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 1000 g de cordero, chuleta
- 150 g de patata
- 150 g de tomates maduros
- 40 g de aceite de oliva
- 70 g de calabacín
- 1 rama de hierbabuena
- 200 ml de vino blanco
- 1500 ml de caldo de carne casero
- sal
- pimienta

## LA PREPARACIÓN

- Pela la patata, córtala en rodajas y dórala en aceite. Corta también el tomate, el calabacín en rodajas y cuece éstos últimos en agua con sal. Condimenta las chuletas con sal, pimienta y hierbabuena y dóralas en aceite. Escúrrelas y en el mismo fondo de cocción, saltea las rodajas de tomate.
- Retira el tomate, mezcla la salsa que ha quedado con el vino y el caldo de carne y deja que hierva.
- Saltea un poco más las patatas y el calabacín. Coloca las verduras en círculos, intercalándolas y sírvelas con la carne y la salsa.



**INFORMACIÓN NUTRICIONAL**

Hidratos de carbono 6.5 g	Grasas 38.9 g
Kcal 560	Proteínas 37.9 g