



CHULETAS DE CORDERO CON ESPÁRRAGOS

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 1000 g de cordero, chuleta
- 70 g de espárragos
- 40 g de aceite de oliva
- 1 rama de hierbabuena
- sal
- pimienta

LA PREPARACIÓN

- Pincela las chuletas con aceite y ásalas a la parrilla. Al final, condimenta con sal y pimienta. Corta los espárragos en trocitos y cuécelos en agua con una pizca de sal. Escúrrelos. Saltéalos en aceite y salpimienta. Espolvorea con las hierbas aromáticas picadas y sirve con las chuletas.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 0.57 g	Grasas 38 g
Kcal 490	Proteínas 36.2 g