



CORDERO CON ROMERO

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 600 g de cordero, chuleta
- 1 unidad de ajo
- 40 g de aceite de oliva
- 1 unidad de limón
- 10 g de romero
- pimienta
- sal

LA PREPARACIÓN

- Freír las chuletas en una sartén bien caliente, con un poco de aceite. Dorarlas bien por ambos lados. Reservar.
- Preparar una salsa de romero mezclando un chorro de aceite con 2 cucharadas de zumo de limón, 1 diente de ajo picado, romero picado, sal y pimienta (al gusto). Batir bien para que queden bien mezclados todos los ingredientes.
- En el momento de servir, calentar la salsa (en una sartén o en el microondas) y rociar con ella las chuletas.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 0.75 g	Grasas 28.9 g
Kcal 337	Proteínas 16 g