

Recetario

CHULETAS DE CORDERO AL ESTRAGÓN

INGREDIENTES:

8 chuletas de cordero
2 cucharas de aceite
1 vaso de vino blanco
Medio limón
1 cucharada de harina
Pimienta
Sal
Estragón picado
Harina (para rebozar)



PASO A PASO:

Salamos las chuletas por los dos lados, las enharinamos y las freímos en una sartén con aceite caliente.

Las retiramos del fuego y cuidamos que se mantengan calientes.

En una cazuela preparamos la salsa. Ponemos el vaso de vino blanco, el zumo de medio limón y una vez hierva un poco añadimos una pizca de sal y un poco de pimienta blanca. Después ponemos la harina que hemos diluido en un vasito de agua.

Removemos todo bien y dejamos hervir 3 minutos poniendo después el estragón picado.

Presentación:

Ponemos en un plato las chuletas y vertemos la salsa sobre ellas, acompañamos con unas patatas caseras o una ensalada.

