



# 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)



**MOESIA**  
RESTAURANTE CERVECERÍA

### 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. Despues ponemos la harina que hemos diluido en un vasito de agua.

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

### Presentación:

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

