

Raciones para 1

6
chuletas de cordero

1/2
manejo cebollino

1/2
manejo albahaca

1/2
manejo perejil

1/2
manejo romero

35 g
mantequilla

3
manzanas

100 ml
agua

15 ml
vinagre

aove

sal al gusto

- 1 Con la ayuda de un procesador de alimentos, tritura las hierbas con el aceite y una pizca de sal, hasta conseguir una mezcla con la textura de un pesto.
- 2 A continuación prepara las manzanas pochadas. En una olla cocina la manzana cortada en cubitos con la mantequilla, agua, vinagre y una pizca de sal. Debe estar cerca de 10 minutos, hasta que estén suaves pero firmes.
- 3 En un grill caliente marca las chuletas sazonadas, 2 minutos por cada lado hasta que estén doradas. Si te gustan más crujientes puedes dejarlas unos minutos más.
- 4 Sirve las chuletas de cordero con el pistou y guarnecidas con las manzanas pochadas y ¡listo!

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/chuletas-de-cordero-con-pistou/>

