

# Chuletillas de cordero con hierbas aromáticas y ajo

COOKING  
LOVERS TEKA



## Consejo del chef

Servir la carne junto a las patatas y un poco más de aliño por encima para terminar de aprovecharlo.

## Raciones para 0

- 3** Dientes de ajo
- 1** Limón
- 2** Cucharaditas de orégano
- 1/2** Cucharadita de pimienta negra
- 60 ml** Aceite de oliva
- 10** Chuletillas de cordero
- 2** Patatas grandes

- 1** Preparar un aliño con los dientes de ajo picados, el zumo de limón, el orégano, la sal, la pimienta negra y el aceite de oliva.
- 2** Untar las chuletillas y las patatas cocidas y cortadas en cuartos con el aliño.
- 3** Cocinar la carne a la barbacoa en la parrilla inferior, y las patatas en la parrilla superior, a fuego fuerte hasta que todo esté bien tostado.

## Notas del Chef

---

---

---

---

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/chuletillas-de-cordero-con-hierbas-aromaticas-y-ajo/>

