

Chuletillas de cordero con hierbas aromáticas y ajo

COOKING
LOVERS TRIKA



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/>

COOKING
LOVERS 