



Chuletas de cordero sobre patatas estofadas con tomate



Tiempo de preparación: 45 min.

Dificultad: Media

Ingredientes (2 personas)

• Ingredientes

- Tomate escurrido 1000g 300 gr
- Aceite de oliva virgen extra c. s.
- Chuletas de cordero 6
- Diente de ajo 1
- Patata 2
- Sal y pimienta c. s.
- Tomillo fresco c. s.
- Vino tinto medio vaso

Para esta receta hemos usado:



Preparación

1. Adobar las chuletas con aceite de oliva virgen extra, sal, pimienta y tomillo fresco.
2. Mientras tanto, pelar las patatas, cortarlas en cubitos y cocerlas en agua hirviendo con sal durante 10 minutos.
3. Dorar las chuletas por ambos dos lados en la sartén con aceite caliente y un diente de ajo en camisa aplastado y rociar con el vino tinto. Dejar reposar durante 10 minutos. Mientras tanto, terminar la cocción de las patatas en una cacerola añadiendo el ***Pomí tomate escurrido***.
4. Emplatar las chuletas sobre un lecho de patatas.