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 ***Pomì tomate escurrido***.
4. Emplatar las chuletas sobre un lecho de patatas.