

PLATO DE FONDO

CHULETITAS DE CORDERO A LA MOSTAZA Y ESPUMANTE



Ingredientes:

- Aceite oliva.
- 2 cucharadas de mostaza de grano
- 1 cucharadita de zaatar
- 2 cucharadas de salsa de ostras
- 4 chuletitas de cordero
- 1 taza de espumante o vino blanco
- 200 ml de crema
- 1 cucharada de mantequilla de maní
- Ciruelas secas
- Hojas de menta
- Orégano
- Cranberry
- Semillas de zapallo

Preparación

- Poner en un bol 2 cucharadas de aceite de oliva + 2 cucharadas de mostaza de granos + 1 cucharadita de Zaatar (mezclada de especias orientales + 2 cucharadas de salsa de ostras. Mezclar y pincelar 4 chuletitas de cordero y dejar marinar por 1 hora (pueden ser varias horas mejor).
- En una sartén, ponga aceite de oliva y cuando esté muy caliente ponga las chuletas. Dorar por ambos lados, sacarlas del sartén y reservar.
- Agregue 1 taza de espumante o vino blanco al sartén y cocine 3 minutos. Agregar 200 ml de crema + 1 cucharada de mantequilla que maní + agua si es necesario (va a ser necesario). Agregar ciruelas secas y poner nuevamente las chuletas para que se terminen de hacer.
- Agregar hojas de menta y de orégano y cuando estén listas terminar con Cranberry y semillas de zapallo.

