

PLATO DE FONDO

CHULETITAS DE CORDERO GLASEADAS SIN AZÚCAR



Ingredientes:

- 1 cucharada de mostaza
- 2 cucharadas de aceite oliva
- 1/2 cucharadita de cebolla o ajo en polvo
- 1/2 cucharadita de pimienta limón
- 1/2 cucharadita de eneldo
- 4 cucharadas de sirope de maple
- Sal de mar
- 8 o 10 chuletas de cordero
- Romero
- 30 gr de mantequilla

Preparación

- Poner en un pocillo 1 cucharada de mostaza antigua (o la que tengas) + 2 cucharadas de aceite de oliva + 1/2 cucharadita de cebolla o ajo en polvo + 1/2 cucharadita de pimienta limón + 1/2 cucharadita de eneldo + los aliños que más te gusten + 4 cucharadas de sirope de maple de + sal de mar, mezclar y pincelar 8 o 10 chuletas de cordero. Refrigerar un par de horas.
- Poner aceite de oliva en un sartén y cuando esté muy caliente poner las chuletas y sellar. Cuando estén doradas por ambos lados agregar de a poco agua o caldo para que no se quemen mientras se terminan de cocinar. Cuando estén al punto que te gusten, retirarlas del sartén.
- Dejar el sartén con sus jugos al fuego (agregar agua o caldo si es necesario) y agregar Romero fresco +30 gr de mantequilla fría, mover el sartén para integrar todo y bañar las chuletas con la salsa.

