

## Chuletas de cordero sobre patatas estofadas con tomate

Tempo di preparazione: 45 min

Dificultad: Medio

## Ingredientes

• 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



## 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.

## For this recipe we used:

Pulpa de Tomate 300 gr

