Pomì
O Così. O Pomì.

Chuletas de cordero sobre patatas estofadas con tomate

Tempo di preparazione: 45 min
Dificultad: Medium

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

For this recipe we used:

Pulpa de Tomate 300 gr

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.