Chuletas al horno con patatas

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Penny **Recetizador:** Cristina Madico



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Este es un plato muy rápido de hacer, ideal para cuando no tienes tiempo.

Ingredientes para 2 personas :

- 2 Chuletas de aguja
- 2 cucharadas de Salsa soja
- 2 cucharadas de Salsa Barbacoa Hacendado
- 2 cucharadas de Miel
- 2 o 4 de Patatas según tamaño
- Romero
- Tomillo
- Aceite
- Sal
- Pimienta

Preparación:

Paso 1

En un bol mezclar la salsa de soja, la miel y la salsa barbacoa. Salpimentar las chuletas, verter la mezcla anterior encima y dejar en la nevera 1 o 2 horas para que maceren.

Paso 2

Cocer las patatas en el microondas 2 o 5 minutos según su tamaño y cortarlas por la mitad. En una fuente que pueda ir al horno, echar una fina capa de aceite, sal, pimienta, romero y tomillo, y poner las patatas boca abajo encima de la mezcla.

Paso 3

Meter las chuletas y las patatas en el horno precalentado a 180º, durante 30 minutos.