

# CHULETITAS DE CORDERO CON SALSA DE MENTA Y PATATAS CON COMINO



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Noelia Montoya **Recetizador:** Pilar M. Marti



**Tiempo:** 1h y 30min

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Medio

## Descripción:

EL CORDERO Y LA MENTA, UNA PAREJA PERFECTA.

## Ingredientes para 4 personas :

- 16 CHULETITAS DE CORDERO
- 4 PATATAS MEDIANAS
- 1 MANOJO de MENTA FRESCA
- 1 CHORRITO de NATA
- 1 CEBOLLA
- 1 DIENTE de AJO
- SAL Y PIMIENTA
- COMINO MOLIDO
- ACEITE DE OLIVA
- 2 CUCHARADITAS de HARINA

## Preparación:

### Paso 1

PRECALENTAMOS EL HORNO A 180°. LAVAMOS BIEN LAS PATATAS Y LAS ENVOLVEMOS EN PAPEL DE ALUMINIO Y LAS METEMOS EN EL HORNO. LAS COCINAMOS UNOS 45 MINUTOS COMPROBANDO SI ESTÁN LISTAS.

### Paso 2

SALPIMENTAMOS LAS CHULETITAS DE CORDERO Y LAS PONEMOS VUELTA Y VUELTA EN UNA SARTÉN CON UN CHORRITO DE ACEITE. RESERVAMOS PARADA DARLES UN GOLPE DE HORNO ANTES DE SERVIR.

### Paso 3

LAVAMOS LAS HOJAS DE MENTA Y RESERVAMOS UNAS HOJAS PARA PICARLAS Y AÑADIRLAS AL FINAL. EN UN CAZO PONEMOS LA MENTA CON LA NATA A COCER SIN QUE LLEGUE A HERVIR. RESERVAMOS. PICAMOS MUY PEQUEÑO EL AJO Y LA CEBOLLA. EN UNA OLLITA PONEMOS UN CHORRITO DE ACEITE Y DORAMOS EL AJO Y LA CEBOLLA, CUANDO ESTÉ POCHADITA AÑADIMOS LA

**HARINA, SAZONAMOS Y LE DAMOS UNAS VUETECITAS, CERTEMOS POCO A POCO LA NATA COLADA SIN DEJAR DE REMOVER CON UNAS VARILLAS, COCER BIEN LA SALSA, RETIRAR DEL FUEGO Y AÑADIRLE LAS HOJAS PICADAS.**

#### **Paso 4**

**CALENTAMOS LAS CHULETITAS AL HORNO UNOS MINUTOS. SACAMOS LAS PATATAS DEL PAPEL, LAS ABRIMOS Y LAS ESPOLVOREAMOS CON COMINO.**