

CHULETITAS DE CORDERO VILLEROI CON SALSA SOJA



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

Creador: Juan Neira Dura **Recetizador:** jessica Tello S



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 20 CHULETITAS DE CORDERO
- 200 GR de NATA FRESCA
- 1/2 L de LECHE
- 1 PAN RALLADO
- 1 HARINA
- 1 O 2 de HUEVO
- 1/2 VASO de SALSA SOJA
- 1 CUCHARADA de AZUCAR
- 1 ACEITE DE OLIVA
- 1 SAL
- 1 PIMIENTA NEGRA

Preparación:

Paso 1

LIMPIA LAS CHULETITAS RETIRANDOLES LA CARNE QUE TENGAN EN EL HUESO RESERVA ESA CARNE PARA OTRA OCASIÓN UNTA UNA BANDEJA DE HORNO CON ACEITE COLOCA LAS CHULETITAS EN ELLA Y HORNEA A 200 °C DURANTE 5 MINUTOS

Paso 2

PON EN UNA CACEROLA ACEITE AGREGA 4 CUCHARADAS DE HARINA Y REHOGA AÑADE LA LECHE Y REMUEVE CON UNA VARILLA CUANDO ESTE HECHA LA BECHAMEL SALPIMIENTA AÑADE LA NATA FRESCA Y PEREJIL PICADO,

Paso 3

INTRUDE LAS CHULETITAS EN LA BECHAMEL COLOCALA EN UNA FUENTE UNTADA CON ACEITE Y ESPERA QUE SE ENFRIE Y ENDUREZCA LA BECHAMEL PASA LAS CHULETITAS BIEN FRIAS POR HARINA

HUEVO Y PAN RALLADO , FRIELAS

Paso 4

**REDUCE LA SALSA DE SOJA Y AZUCAR HASTA QUE LIGUE Y QUEDE COMO UN CAMELO LIGERO
SIRVE 4-5 CHULETITAS DECORALOS CON UNOS HILOS DE SALSA DE SOJA**