



ABORDO[®]
ESPECIALISTAS EN ALIMENTOS CONGELADOS

Chuletas de Cordero al Horno

Chuletas de Cordero al Horno

4 Personas

Ingredientes:

1 Kilo de chuletitas de cordero Abordo

4 Patatas Parisinas Abordo

1 Tomate

3 Cucharaditas de ajo Abordo

Aceite de oliva Abordo

Sal

Modo de Preparación:

Se cortan las patatas. Haremos trozos regulares, por ejemplo en dados. Se lava y se corta el tomate en rodajas y lo salteamos con el ajo, todo esto en una sartén con aceite de oliva bien caliente.

Se pone el resultado en una fuente para horno, lo precalentamos a 160°C y cocemos unos 20 minutos hasta que las patatas estén casi hechas.

Entonces ponemos encima las chuletas sazonadas al gusto, con un chorrito de aceite. Introducimos nuevamente en el horno a 200 °C entre 8 y 10 minutos.

*duración aprox.
40 min.*



C-24125

ATENCIÓN AL CLIENTE: 901 100 151