CHULETAS DE CORDERO EN ACEITE ADOBADO

INGREDIENTES

- 8 chuletas de lomo de cordero de 1 ¼ pulgadas de grueso
- MEZCLA DEL ACEITE CONDIMENTADO
- 1 cucharadita de romero, seco y triturado
- 1 cucharadita de tomillo, seco y triturado
- ½ cucharadita de orégano, seco y triturado
- ½ cucharadita de pimienta negra
- 3⁄4 de cucharadita de sal
- 6 cucharadas de aceite de oliva
- ½ VASO DE VINO BLANCO
- Ajo 3 dientes machacados

PREPARACION

EL ADOBO: En un mortero, tomillo, orégano, pimienta negra, sal y majar, agregar al aceite de oliva y cubra con este aceite las chuletas, Caliente 2 cucharadas de aceite de oliva en una sartén y dore las chuletas por los dos lados durante 3-4 minutos, saque las chuletas de la sartén y deseche la grasa.

Añada el ajo machacado a la sartén y saltee rápidamente. Ponga el vino disuelva las partículas de carne de la sartén y hierva a fuego lento hasta que se reduzca a la mitad, poner las chuletas en la sartén y ponga todo el adobo que quedo.