

Chuletas de cordero a la provenzal

Subida por antonio el 01/02/2010

Etiquetas: Carnes, Segundos



INGREDIENTES

Aceite

Chuletas de cordero

Pan rallado

Perejil

Pimienta

Sal

Tomates

Tomillo

PREPARACIÓN

Cortar las chuletas y deshuesarlas del palo.

Para los tomates al horno: Picar perejil, ajo machado, pan rallado, sal y pimienta. Todo junto poner sobre medios tomates cortado transversalmente y con un chorrillo de aceite meter al horno fuerte.

Bañar las chuletas con aceite, pimienta molida, sal y tomillo. Ponerlas en parrilla o grill y salar al terminar.

PRESENTACIÓN

Se sirven con los tomates al horno como guarnición.