



Ingredientes:

- 16 chuletas de cordero
- 1 lechuga verde
- 4 cucharadas de miel
- 1 limón
- harina (para rebozar)
- vinagre
- aceite virgen extra
- sal
- pimienta negra

Elaboración:

Para hacer el macerado, pon en un cuenco la miel, 4 cucharadas de aceite y el zumo del limón. Mezcla bien.

Unta la base de una bandeja apta para el horno con el macerado. Salpimenta las chuletas de cordero y colócalas en la bandeja. Vierte por encima el resto de la preparación y deja marinar durante 15-20 minutos. Dale la vuelta de vez en cuando.

Escurre bien las chuletas y reserva el macerado en un cuenco. Pasa las chuletas por harina y fríelas en una sartén con aceite. Retíralas a una fuente con papel absorbente para eliminar el exceso de aceite. Reserva el jugo de la carne en la sartén.

Añade el macerado al jugo y deja hervir a fuego suave. Sirve 4 chuletas de cordero en un plato, salsea por encima y acompaña con la lechuga aliñada con aceite, vinagre y sal.