



Ingredientes:

- 16 chuletas de cordeiro
- 1 leituga verde
- 4 cucharadas de mel
- 1 limón
- fariña (para rebozar)
- vinagre
- aceite virxe extra
- sal
- pementa negra

Elaboración:

Para facer o macerado, pon nun cuenco o mel, 4 cucharadas de aceite e o zume do limón. Mestura ben.

Unta a base dunha bandexa apta para o forno co macerado. Salpimenta as chuletas de cordeiro e colócaas na bandexa. Verte por encima o resto da preparación e deixa marinar durante 15-20 minutos. Dálles a volta de cando en vez.

Escurre ben as chuletas e reserva o macerado nun cuenco. Pasa as chuletas por fariña e fríteas nunha tixola con aceite. Retíraas a unha fonte con papel absorbente para eliminar o exceso de aceite. Reserva o mollo da carne na tixola.

Engade o macerado ao mollo e deixa ferver a lume suave. Serve 4 chuletas de cordeiro nun prato, salsea por encima e acompaña coa leituga aderezada con aceite, vinagre e sal.