



RECETA

Chuleta de cordero patagónico y romero, acompañado de timbal de pastelera.

INGREDIENTES

Chuletas cordero 8 un.
Tomillo
Romero
Menta
Aceite Oliva 750 ml
Sal
Pimienta

Choclos frescos
pelados y rallados 8 un.
Huevos 3 un.
Leche 1 taza.
Cebolla picada 2 cdas.
Mantequilla 2 cdas.
Albahaca picada 1 cda.
Aceite 1 cda.
Azúcar 1 cda.
Sal
Pimienta

PREPARACIÓN

PASO 1 • CHULETAS

Mezclar en un bol el aceite de oliva con las hierbas (tomillo y menta). Lavar y secar las chuletas. Sobre ellas poner hierbas y aceite. Dejarlas en el refrigerador por 45 minutos. Luego agregar sal y pimienta por ambos lados y asar a la parrilla 3 minutos por lado.



60 MIN

PASO 2 • PASTELERA DE CHOCLO

Poner una cucharada de aceite de oliva a fuego medio en un sartén y agregar la cebolla picada hasta que quede transparente, retirar y conservar. En un bol poner choclo rallado y agregar la cebolla, una cucharada de azúcar, hojas picadas de albahaca, sal y pimienta. Mezclar en juguera. En otro recipiente mezclar la leche con mantequilla derretida y añadir 3 huevos. Batir y agregar la mezcla al choclo. Poner en pocillos individuales y espolvorear con azúcar. Llevar al horno por 40 minutos.



60 MIN

RECUERDA QUE ESTE PLATO QUEDA MUY BIEN ACOMPAÑADO CON UNA COPA DE SYRAH - CABERNET SAUVIGNON TORO DE PIEDRA. PARA MÁS RECETAS COMO ESTAS REVISANUESTRO SITIO WEB WWW.TORODEPIEDRA.COM.



@vinostorodepiedra

www.torodepiedra.com