RECETA

Chuletas de Cordero

Chuletas de cordero marinadas con ajo, romero y limón, asadas pocos minutos por lado.

4 personas | 50 minutos | Fácil dificultad



INGREDIENTES

Chuletas de cordero Ver en Cortes premium →	8 de 2 cm de grosor, aprox. 2 lb
Ajo	3 dientes, picados finos
Romero fresco	2 cucharadas, picado
Aceite de oliva	3 cucharadas
Limón	1, el jugo y la ralladura
Sal	1 cucharadita
Pimienta negra molida	½ cucharadita

PREPARACIÓN

1 Marina las chuletas.

Mezcla en un bol el ajo, el romero, el aceite, el jugo y la ralladura de limón, la sal y la pimienta. Cubre las chuletas con la mezcla y déjalas 30 minutos a temperatura ambiente. No las marines más de 2 horas: el ácido del limón empieza a cambiar la textura de la carne.

2 Prepara la parrilla.

Calienta la parrilla a fuego medio-alto y limpia la rejilla. Escurre el exceso de marinada de las chuletas y sécalas un poco con papel; la marinada que gotea sobre las brasas produce llamas y sabor a quemado.

3 Asa por ambos lados.

Coloca las chuletas y cocínalas 3–4 minutos sin moverlas, hasta que se despeguen solas y estén doradas. Voltea y cocina 3 minutos más. Retira cuando el centro marque 60 °C para término medio o 63 °C, la referencia de seguridad para cordero entero. Son piezas finas: un minuto de más las pasa.

4 Reposa y sirve.

Deja reposar las chuletas 5 minutos en un plato tapado sin apretar. Sírvelas con ensalada de tomate y cebolla o con papas asadas, y unas gotas de limón por encima.