

más recetas en: ternascodearagon.es



CHULETILLAS DE TERNASCO DE ARAGÓN IGP

con muselina de tomate a la albahaca y mazorcas de maíz

UNA RECETA DE JAVIER ROBLES, MAESTRO DEL CORDERO



DIFICULTAD:

Baja



PERSONAS:

4



TIEMPO:

Elaboración: 10'

Cocinado: 4'



INGREDIENTES (4 personas)

- 20 chuletilas de Ternasco de Aragón IGP
- 1 tomate natural
- 1 bote de minimazorcas
- 100 ml de DOP Aceite Sierra del Moncayo
- Sal en escamas
- Albahaca fresca

ELABORACIÓN:

En primer lugar, vamos a preparar la muselina. Para ello, simplemente tenemos que triturar el tomate crudo pelado junto a un chorrito de aceite y sal.

A continuación, hacemos las chuletilas de Ternasco de Aragón a la plancha. Vuelta y vuelta. Tres minutos por cada lado. Cuando estén listas las reservamos.

En la misma sartén y una vez hechas las chuletilas, salteamos las mini mazorcas.

EMPLATADO:

Y por último, montamos el plato. Ponemos las chuletilas y sobre éstas sal en escamas al gusto. A continuación, añadimos las mini mazorcas de maíz y finalmente, salseamos al gusto con la muselina de tomate. Para terminar, salpicamos el plato con albahaca fresca picada.

¡Listo! En menos de 10 minutos hemos preparado una receta súper sencilla y muy sabrosa que seguro que gusta a casi todo el mundo.

CORDERO «TERNASCO DE ARAGÓN» LA CARNE ROSA



LAS VIRTUDES
DE LAS CARNES ROJAS

LOS BENEFICIOS
DE LAS CARNES BLANCAS