



<https://www.mepillasquisando.com>



CHULETAS DE CORDERO AL ESTRAGÓN



INGREDIENTES:

- 12 Chuletas de Cordero.
- 1 Vaso de Vino blanco.
- 1 Limón (el zumo).
- 1 Cucharadita de Harina.
- Sal, Pimienta y Aceite de oliva.
- 1 Puñado de Estragón fresco picado.
- Harina para rebozar.

ELABORACIÓN:

Salamos ligeramente las chuletas, enharinamos un poco y doramos en una sartén con el aceite caliente. Retiramos del fuego, cuidando de que se mantengan calientes. En una cazuela, se echa el vino blanco y el zumo de limón. Cuando hierva, añadimos un poco de sal y pimienta blanca, a continuación la harina diluida en un vasito con agua. Removemos todo bien y dejamos que dé un hervor durante 3 minutos, añadiendo finalmente el estragón picado. La salsa se vierte sobre las chuletas, que se sirven inmediatamente. Podemos acompañar con patatas fritas, con verduras salteadas o con arroz cocido y mareado.

<https://www.mepillasquisando.com>