

Chuletas de cordero con salsa de champiñones

Tiempo de cocción: 35 minutos

Tiempo total de preparación: 45 minutos



INGREDIENTES:

- 12 chuletas de cordero
- 500 g de **Sal Costa Alta Cocina**
- 400 g de champiñones
- 1 diente de ajo
- 1 manojo de perejil
- ½ pastilla de caldo de carne
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cucharadita de Maizena
- **Sal Costa Clásica**

ELABORACIÓN:

- Limpiar los champiñones y picarlos, así como el diente de ajo y el perejil. Calentar el aceite en una cazuela de barro. Dorar primero el ajo y añadir los champiñones. Freírlos a fuego vivo durante 10 minutos, removiéndolos de vez en cuando con una cuchara de madera.
- Añadir el perejil picado junto con la pastilla de caldo desmenuzada y el vino. Cocer 10 minutos a fuego muy suave. Condimentar con **Sal Costa Clásica** y espesar la salsa con la Maizena diluida en media taza de agua. Reservar.
- Cubrir una sartén grande con **Sal Costa Alta Cocina** y apretarla con el dorso de una cuchara. Tapar la sartén y calentar durante 3 minutos.
- Poner las chuletas sobre la sal y cocerlas 5 minutos por cada lado. Servirlas enseguida, acompañadas de la salsa de champiñones bien caliente.