

Chuletas de cordero aderezadas con requesón de Tsatsiki

Tiempo de marinado (opcional): 1 hora

Tiempo de cocción: 12 minutos

Tiempo de preparación: 25 minutos



INGREDIENTES:

- 4 patatas
- 4 cucharadas de aceite
- 1 pepino para ensalada
- 250 g de requesón
- **Sal Costa Yodo+ Fluor**
- Guindilla o un poco de pimienta de cayena
- 4 tallos de tomillo fresco
- 1 cucharada de tomillo seco
- 8 chuletas de cordero de 75 g cada una
- Zumo de limón
- Tomillo fresco para decorar
- **Molinillo de Sal Costa con Ajo, Perejil y Albahaca**

ELABORACIÓN:

- Cortar las patatas, lavarlas y partirlas por la mitad o en cuartos, según el tamaño. Freírlas cubiertas de aceite caliente hasta que queden crujientes, girándolas de vez en cuando. Sazonar con **Sal Costa Yodo+ Fluor**.
- Mientras tanto, limpiar y lavar el pepino. Cortar algunas rodajas para decorar y rallar el resto del pepino. Mezclar con el requesón y el yogurt. Sazonar con **Sal Costa Yodo+ Fluor**.
- Lavar la guindilla y el tomillo y picarlos finos. Lavar las costillas y secarlas bien. Practicar diversos cortes en el borde de grasa y freírlas en 4 cucharadas de aceite caliente, unos 2 minutos por cada lado.
- Sazonar con **Sal Costa con Ajo, Perejil y Albahaca**, guindilla, tomillo y zumo de limón. Montar el plato y adornar con tomillo.
- Recomendación: Para conseguir un auténtico sabor de parrillada, colocar la carne en la parrilla 1 hora antes de asarla, marinada en aceite, mostaza en grano, pimienta molida y **Sal Costa Yodo+ Fluor**.