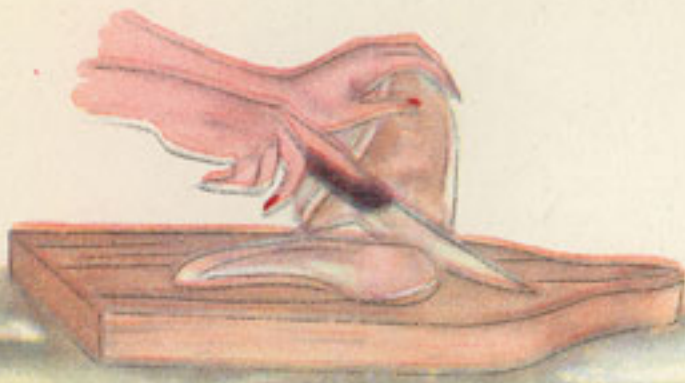


Waly



medio kilo costilla cordero



corfe



nudo



fritura sal



mantequilla

harina

leche

salsa tomate



chuletitas cubiertas de bechamel



rebozado de huevo y pan rallado

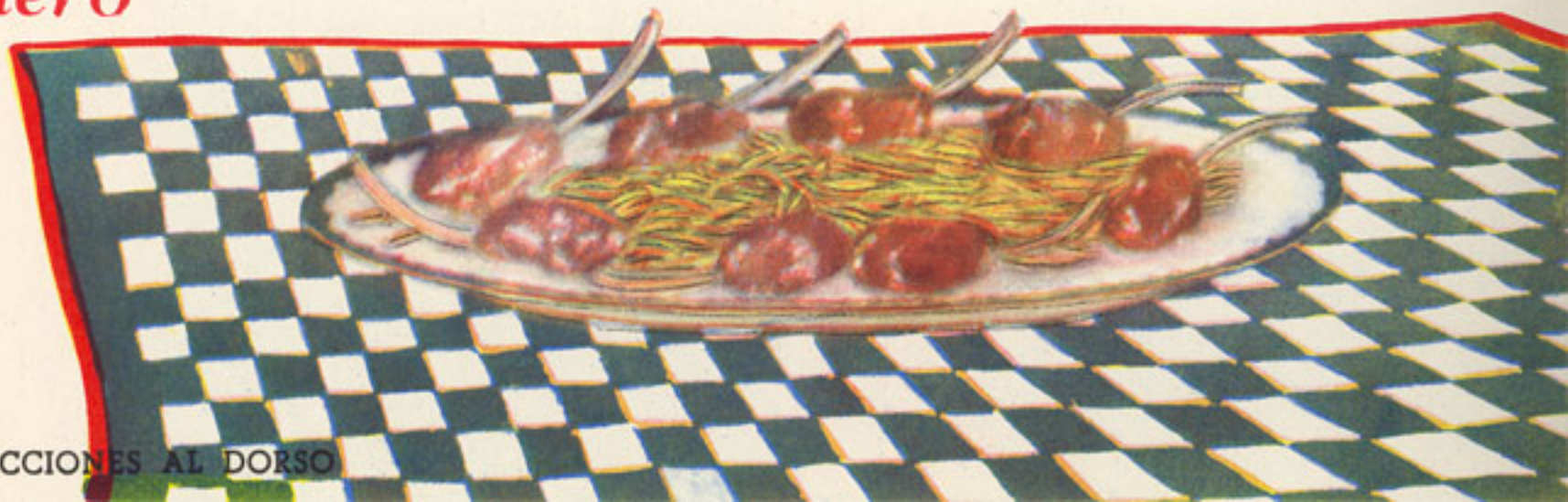


fritura de las chuletitas

Chuletas de cordero a la Benavete

RACION PARA 4 PERSONAS

Creaciones Eva



CHULETAS DE CORDERO A LA BENAVENTE

Colección E

Ficha N.º 1.225

(Con bechamel)

Ración para 4 personas

RECETA

- COSTILLA DE CORDERO.—
CORTE. De medio kilo de costilla de cordero sacaremos 8 chuletitas (según gráfico). Después con el cuchillo daremos a cada una un golpe en el extremo, sin cortar el hueso, y una vez desprendido el pellejo, lo anudaremos alrededor del hueso, como indica el gráfico.
- SARTEN. - SAL. - ACEITE.— En una sartén con 4 cucharadas de aceite freiremos las chuletitas, después de echarles un poquito de sal. Luego las sacaremos a un plato.
- CAZO. - MANTEQUILLA. - HARINA.— En un cazo puesto al fuego derretiremos 25 gramos de mantequilla. Le añadiremos, a continuación, 1 cucharada de harina, medio litro de leche, un poco de sal y 2 cucharadas de salsa de tomate. Mezclaremos bien todo con un batidor, hasta conseguir una bechamel ligera.
- LECHE. - SAL.
SALSA DE TOMATE. - BATIDOR.
- REBOZADO DE BECHAMEL.— Retirado el cazo del fuego, y cuando la bechamel se haya templado, untaremos en ella las chuletitas, las rebozaremos en pan rallado y las presionaremos ligeramente con los dedos, hasta conseguir dar a todas una forma y tamaño parecidos. Después las rebozaremos en huevo batido y otra vez las pasaremos por pan rallado.
- PAN RALLADO. - HUEVO BATIDO
- SARTEN. - ACEITE.— Finalmente las freiremos con bastante aceite en una sartén.
- PRESENTACION.— Las colcaremos en una fuente, alrededor de patatas fritas finitas que habremos dispuesto en el centro de la misma.