

## CHULETITAS DE CORDERO ENCEBOLLADAS

### Ingredientes:

- 16 chuletitas de cordero • 2 cebolletas • 4 dientes de ajo • un trozo de pimiento morrón • sal • aceite. Guarnición: • patatas fritas

### Elaboración:

Sala las chuletitas y ponlas a freír por un lado junto con los ajos enteros y pelados. Al darles la vuelta, añade la cebolleta cortada en juliana y el pimiento morrón también cortado. Sazona y deja que se terminen de hacer, unos 6 u 8 minutos.

Saca las chuletitas a un plato y deja que la verdura se poche y se dore bien.

Por último, echa la verdura por encima de las chuletitas y sírvelas acompañadas de patatas fritas.