

Cebollas a la parrilla con salsa de yogur y chuletas de cordero

Tiempo de preparación: 20 Min



Ingredientes

Cebollas: 5 Unidades

Ciboulette fresco:

Perejil fresco:

Yogurt griego: 1 Unidad

Chuletas de cordero: 350 g

Aceite De Oliva:

Sal y Pimienta:

Preparación de la Receta

- Preparar en un bol una mezcla de *especias* y emulsionarlas con aceite de oliva
- Salpimentar e impregnar las chuletas con esta mezcla y dejar que absorban los sabores durante 10 minutos.
- Mientras, cocinar las cebollas en una *cacerola* al fuego con agua y sal durante 5-8 minutos.
- Por otro lado, en un bol, mezclar el **yogur**, el *ciboulette* picado, el *perejil* también picado, sal, pimienta y un buen chorrito de aceite.
- Cuando las cebollas estén listas, las escurrirlas y cortarlas por la mitad
- Saltearlas en una sartén con aceite de oliva
- Retirar y reservar.
- Por último, cocinar las chuletas en la misma sartén que las cebollas.
- Emplatar las chuletas y acompañarlas de las cebollas y la salsa de *yogur*.
- Servir.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/cebollas-a-la-parrilla-con-salsa-de-yogur-y-chuletas-de-cordero>