

# Chuletas de Cordero con Pistachos y Mostaza



## Ingredientes

**Lima:** 1 Unidad

**Miel:** 1/2 cda

**Pimienta Negra:** c/n

**Sal:** c/n

**Cordero:** 8 bifés

**Mostaza en grano:** 3 cdas

**Pistachos:** 200 grs

**Aceite De Oliva:** c/n

## Preparación de la Receta

- Mezclar la **mostaza** con la miel y el *jugo* de la lima en un pequeño bol y reservar.
- Calentar un buen chorro de aceite de oliva en una sartén amplia y cocinar 3 minutos por lado las chuletas o bifés previamente salpimentadas.
- Mientras, extender en una bandeja amplia los pistachos molidos para *rebozar* las chuletas o bifés.
- Emplatar y salsear.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/chuletas-de-cordero-con-crosta-de-pistachos-y-salsa-de-mostaza-y-lima>