Chuletas de Cordero con Pistachos y Mostaza



Ingredientes

Lima: 1 Unidad
Miel: 1/2 cda
Pimienta Negra: c/n
Sal: c/n
Cordero: 8 bifes
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 bifes previamente salpimentadas.
- Mientras, extender en una bandeja amplia los pistachos molidos para *rebozar* las chuletas o bifes.
- 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