Cordero frito



Tiempo de preparación: 50 Min

Ingredientes

Cebolla: 1 Unidad
Pimiento rojo: 1 Unidad
Pimiento verde: 1 Unidad
Sal y Pimienta: Cantidad deseada
Aceite De Oliva: Cantidad deseada
Chuletas y costillas de cordero: 1 kg
Tomate: 1 Unidad
Ajo: 4 Unidades

Preparación de la Receta

Para comenzar

colocamos un poco de aceite en una sart&eacute

- N y cocinamos los ajos con piel y retiramos cuando estén dorados.
- Luego, marcamos las chuletas salpimentadas, las retiramos, y freímos la *cebolla*, cuando este blanda añadimos pimientos, salamos y cuando la verdura esté casi en su punto, agregamos el **cordero** y los ajos.
- Una vez que el *cordero* está bien dorado lo retiramos.
- Servimos el *cordero* y acompañado con los gajos de *tomate* aliñados con aceite y sal.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cordero-frito