

Chuletas de cordero con aceitunas y orégano

Publicada por:

[imprimir](#)

- 15 '
- 25 '
- 4
- 
- 
- 



Comentario nutricional

El aporte calórico de las chuletas de cordero y las de cerdo es muy similar.

Modo express

1. Programe el menú Freír/Sofreír a 180º durante 20 minutos, vierta 2 cucharadas de aceite y dore las chuletas sin amontonarlas en la cubeta. Dórelas por ambos lados hasta que queden crujientes por fuera pero tiernas por dentro. Sale y sáquelas de la cubeta. Detenga el programa.
2. Lave y corte los tomates en dados pequeños, y la cebolla en tiras muy finas.

3. Disponga el tomate, la cebolla, el trocito de guindilla, las aceitunas, el orégano, la sal y el vino en la cubeta.
4. Cierre la tapa y programe el menú Freír/Sofreír a 180º durante 5 minutos. Al finalizar, introduzca de nuevo las chuletas en la cubeta, cierre la tapa y déjelas reposar 5 minutos para que se calienten.