



Nuggets de cordero con miel y limón

Ingredientes para 4 personas: 1 pierna de cordero deshuesada y en trozos pequeños, 2 cucharadas de miel, 2 limones, 300 grs. de harina, aceite de oliva, ajo en polvo, sal, 1 cucharadita de pimentón dulce, 1 vaso de vino blanco y 1 pizca de colorante.

Preparación: 1º Preparamos los trozos de cordero muy pequeños y quitamos la grasa.

2º En un bol añadimos dos cucharaditas de miel y el jugo de medio limón, mezclamos bien y dejamos macerar unos 15 minutos.

3º Mientras preparamos una emulsión con harina, una cucharadita de ajo en polvo, el jugo de un limón, una cucharadita de pimentón dulce, colorante y vino blanco hasta que quede espesa.

4º Ponemos aceite de oliva en una sartén a fuego fuerte.

5º En la emulsión sumergimos los trozos de cordero quedando cubiertos por completo y con ayuda de unas pinzas los echamos a la sartén.

6º Freímos hasta que quede dorado y retiramos en un plato con papel de cocina para que absorba el aceite sobrante y listo.

Tiempo de preparación: 30 minutos aprox.

Autor de la receta: José Salvador León

Supermercado masymas 56 - Andújar