

## Chuletas de cordero a la menta, Irlanda. [Cena de Navidad Worldwide

Estas Chuletas de cordero son un delicioso plato de la cocina irlandesa. Además están acompañadas por una exquisita salsa de menta muy fácil de preparar pero que puede estar a la altura de los paladares más exigentes. La historia de Irlanda nos encanta, es un país con un paisaje del todo espectacular, lleno de diversos tonos de verde, gracias a su maravillosa vegetación y a su húmedo clima. Su pasado celta y sus símbolos son maravillosos para una buena lectura. Así que preparar una de sus típicas recetas nos ha encantado. Además está exquisita y nos parece una gran idea para elaborar nuestro menú de Navidad Worldwide.

### Ingredientes

8 chuletas de cordero  
Patatas medianas  
1 manojo de menta fresca  
75 g de crema agria  
2 dientes de ajo  
2 ramitas de cebollino  
Comino  
1 cucharada de vinagre de manzana  
1 cucharada de azúcar moreno  
6 cucharadas de aceite de oliva  
Sal y pimienta al gusto

### Preparación de las patatas

Primero pelamos y lavamos bien las patatas. Les ponemos sal y comino, las envolvemos en papel de aluminio y las horneamos a 180° en el horno precalentado durante 50 o 60 minutos.

Después, preparamos la salsa para las patatas con los siguientes ingredientes: crema agria, pimienta, sal y cebollino picadito. Lo mezclamos muy bien y reservamos.

### Preparación de las Chuletas de cordero

A continuación para preparar la salsa de menta, ponemos en un bol la menta picadita, el azúcar, el vinagre, agua y sal. Lo mezclamos bien y reservamos.

Después salpimentamos las chuletas y las untamos con los ajos machacados. Las hacemos a la plancha hasta que estén jugositas. Por último montamos el plato de servir echando la salsa de menta por encima de las chuletas y hacemos un corte transversal a las patatas echándoles entonces por encima la salsa que teníamos reservada. ¡Está para chuparse los dedos!

Si te ha gustado esta receta irlandesa, te recomendamos nuestro plato de la gastronomía de Reino Unido: [Roast beef de entrecot.](#)]