

# Parmentier de patata y lomo de cordero

- 1.** Pelamos unas cuántas patatas para hacer el parmentier.
- 2.** Trabajamos las patatas hervidas en una cazuela en frío y las pasamos por un chino.
- 3.** Seguimos trabajando este parmentier añadiendo mantequilla en gran cantidad (la mitad más o menos) hasta que la textura quede como una papilla.
- 4.** Se añade sal y pimienta al gusto de cada cual y se marcan los lomos de cordero. Se dejan reposar antes de meterlos al horno.
- 5.** Una vez horneado, ya podemos montar el plato separando cada costilla del “carré” de cordero y añadiendo como guarnición el parmentier de patatas y un poco de salsa.