

# Fritas à la Sevillana

## Les ingrédients (pour 4 personnes)

8 côtelettes d'agneau  
6 tomates  
3 poivrons  
3 oignons  
4 gousses d'ail  
huile d'olive  
sel & poivre  
bouquet garnis

## La préparation

1. Faire revenir les côtelettes dans une cocotte huilée.  
Réservez les côtelettes dans une assiette.
2. Faire dorer les poivrons, l'oignon coupés et ail haché dans les sucs des côtelettes durant 5 à 10 minutes, remuez pour ne pas « coller » .
3. Ajoutez les tomates coupées en morceaux et le bouquet garnis laissez cuire 15 à 20 minutes
4. Remettre les côtelettes, salé poivré laisser cuire à feu doux 15 minutes environ.

## Le dressage

La servir chaude accompagnée de pommes de terre frites.

Astuce : pour obtenir des frites très courtisantes, les faire cuire en deux fois.