



ADOBO PARA CERDO AL MERKÉN

Ingredientes

- 1 Tableta de caldo de costilla MAGGI®
- ¼ Taza de vinagre tinto o rojo
- 1 Cucharada de ají color
- ½ Cucharada de merkén
- ¼ Taza de aceite de maravilla
- ¼ Taza de agua caliente
- ½ Cucharadita de pimienta molida fina
- Sal a gusto
- 750 g de Cerdo (pulpa o costillar)

Preparación

1. Junta todos los ingredientes con la tableta de caldo de costilla MAGGI® previamente desmenuzada y revuelve bien hasta homogenizar, baña el cerdo con esta preparación y reposa durante 30 min como mínimo.
2. Cocina en horno o en parrilla como más te guste durante 30 a 40 min. según el tamaño de los trozos hasta cocer completamente, agrega un toque de sal solo si es necesario, una vez listo sirve de inmediato acompañado de una rica ensalada a la chilena o la que prefieras.



Dificultad:
Baja



Porciones:
5



Tiempo:
35 minutos

Información Nutricional

Energía:	543 Kcal
Proteínas:	38.0 g
Grasa Total:	42.0 g
Colesterol:	140. mg
H. de Carbono:	3.0 g
Fibra Dietética:	0 g
Sodio:	499 mg