



## ADOBO PARA CHULETAS DE CORDERO SUREÑAS

### Ingredientes

- 1 Tableta de caldo de costilla MAGGI®
- 1 Cucharada de salsa de ajo
- 1 Cucharadita de orégano
- ¼ Taza de aceite de oliva
- ¼ Taza de agua
- Pimienta recién molida a gusto
- 15 Chuletas de cordero o el corte que más te guste

### Preparación

1. Junta todos los ingredientes con la tableta de caldo de costilla MAGGI® previamente desmenuzada y revuelve bien hasta homogenizar, baña los trozos de cordero con esta preparación y reposa durante 30 min. como mínimo.

2. Cocina en horno o en parrilla como más te guste durante 40 a 60 min. aprox. según del tamaño de sus trozos hasta cocer completamente, agrega sal si es necesario, porciona y sirve de inmediato acompañado de un puré de papas MAGGI®



Dificultad:  
Baja



Porciones:  
5



Tiempo:  
40 minutos

### Información Nutricional

|                  |          |
|------------------|----------|
| Energía:         | 482 Kcal |
| Proteínas:       | 39.0 g   |
| Grasa Total:     | 35.0 g   |
| Colesterol:      | 140. mg  |
| H. de Carbono:   | 1.0 g    |
| Fibra Dietética: | 0 g      |
| Sodio:           | 507 mg   |