



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 |