



## 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