



CHULETAS ADOBADAS

Ingredientes:

- ½ cebolla cortada en trozos
- 1 diente de ajo
- ¼ cucharadita de comino, molido
- 3 clavos de olor
- ¼ cucharadita de pimienta negra, molida
- 5 chiles anchos, desvenados, sin semilla y cocidos
- 1 ½ tazas de agua (375 ml)
- 2 cucharadas de consomé de pollo en polvo
- 6 chuletas de cerdo ahumadas
- 2 cucharadas de aceite
- verduras al vapor para acompañar

Procedimiento:

1. Licúa la cebolla, el ajo, las especias, los chiles, el agua y el consomé cuela y reserva.
2. En un refractario coloca las chuletas y marina en esta salsa por 25 minutos.
3. Calienta en un sartén el aceite y fríe las chuletas.
4. Acompaña con verduras al vapor

Tiempo de preparación:

35 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

6