



CHULETAS AGRIDULCES

Ingredientes:

- 6 chuletas ahumadas
- 1 ½ taza de mermelada de chabacano (375 gr)
- 2 tazas de pulpa de tamarindo sin azúcar (450 gr)
- 2 cucharadas de consomé de pollo
- 4 chiles de árbol seco, picado
- 6 rebanadas de piña en almíbar, asadas

Procedimiento:

1. Licúa la mermelada de chabacano con la pulpa y el consomé cuela y coloca al fuego, añade el chile y cocina hasta que rompa el hervor
2. Asa las chuletas y ofrece bañando con la salsa y con las rebanadas de piña asada.

Tiempo de preparación:

20 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

6