



CHULETAS AGRIDULCES 6 Porciones

Ingredientes:

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

Procedimiento:

1. Licua 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 min.

Grado de Dificultad: *

Muy Fácil: *
Fácil: **
Medio: ***
Difícil: ****
Muy Difícil: *****