

Chuleta ahumada en salsa de naranja

Ingredientes

2 chuletas ahumadas

1. 2 chuletas ahumadas
2. 250 ml zumo de naranja
3. Zumo de un limón
4. 1 cucharada azúcar (si es morena mejor)
5. al gusto Miel
6. 2 dientes ajo
7. 1 chorrito aceite

Paso a paso

30 minutos aprox

1. 1

Colocar a sofreír las chuletas por ambos lados cuando estén doradas retirarlas de la sartén y reservar

2

En un sartén colocar el chorrito de aceite y echarle los dos dientes de ajo picados dorarlos y a continuación echarle el zumo de naranja, el zumo de limón, azúcar y miel revolver y esperar a que evapore un poco (si lo quieres espeso puedes echarle media cucharadita de sémola de trigo) echarle las chuletas y dejar cocinar por unos 5 minutos más.

Cookpad.com