



Chuletas en adobo

# Chuletas en adobo

[Mas recetas Carnes en http://www.recetasypostres.net/carnes/1.php](http://www.recetasypostres.net/carnes/1.php)

## Ingredientes:

6 chuletas de cerdo magras, perejil, 4 dientes de ajo, medio vaso de aceite, 1 cucharada de pimentón dulce, tomillo en polvo, 1 hoja de laurel, aceite, pimienta molida y sal al gusto.

## Pasos a seguir:

- 1) Se pelan y se pican los dientes de ajo con el perejil.
- 2) Echar medio vaso de aceite en una fuente honda, junto con el pimentón dulce, el perejil, el ajo, la pimienta, la hoja de laurel (triturada), el tomillo y sal.
- 3) Batir todo.
- 4) Poner las chuletas en adobo con la mezcla anterior.
- 5) Pasada media hora, se le da la vuelta a las chuletas y se dejan otra hora más en adobo.
- 6) Escurrir las chuletas.
- 7) Se hierva aceite en una cazuela, se doran las chuletas hasta que estén en su punto y listo para servir.

Enlace a la receta: <http://www.recetasypostres.net/carnes/chuletas-en-adobo-135.php>