

CHULETAS ASADAS CON MIEL Y MOSTAZA

4 personas

Ingredientes:

- 1 Paquete de Chuleta ahumada de 500 gramos 
- 5 Cucharadas de Aceite
- 1/3 Taza de Miel
- 1/4 Taza de Mostaza
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto

Procedimiento:

Sazonamos las chuletas y las ponemos a asar.

Aparte, mezclamos la miel y la mostaza en un tazón y batimos fuertemente.

Añadimos la mezcla sobre la carne y la dejamos hervir.

Una vez que llega a hervir, lo mantenemos a fuego bajo por un par de minutos y luego servimos.

