

Lista de ingredientes para la receta Chuletas de cordero con charquicán criollo

Bebida sugerida

- Vino Cabernet Sauvignon

Charquicán criollo

- Cebolla de verdeo 2 Unidades
- Arvejas 200 g
- Granos de choclo 200 g
- Aceite De Oliva Cantidad necesaria
- Zapallo 500 g
- Pimentón Una pizca
- Papas 500 g
- Sal y Pimienta A gusto
- Comino 1 Una pizca
- Sal gruesa Cantidad necesaria
- Chauchas 100 grs.
- Pimiento colorado 1 Unidad

Chuletas de cordero

- Aceite De Oliva Cantidad necesaria
- Sal y Pimienta A gusto
- Ajo 1 Diente
- Zest de naranja 1 Unidad
- Carré de Cordero 1 Unidad
- Romero 1 Rama

Espinaca salteada

- Cebolla de verdeo 2 Unidades
- Sal y Pimienta A gusto
- Espinaca 200 g
- Aceite De Oliva 30 cc

Salsa

- Fondo de cordero 500 cc
- Cebolla 1 Unidad
- Romero fresco A gusto
- Sal y Pimienta A gusto
- Vino Tinto 500 cc
- Aceite De Oliva 50 cc

Varios

- Hojas de albahaca fritas