Pechito de cerdo con manta

Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Sal entrefina: Cantidad necesaria
Jugo de Limón: Cantidad necesaria
Pechito de cordero con manta: 5 Unidades

Preparación de la Receta

- Condimentamos con sal entrefina y pimienta negra molida 5 pechitos de **cerdo** con manta.
- Luego, los llevamos a la parrilla a fuego medio del lado del *hueso* hasta que comiencen a largar sangre en la parte superior.
- Los damos vuelta y continuamos asando a fuego medio hasta que los huesos se separen y estén a punto.
- Retiramos del fuego y rociamos con *jugo* de *limón* antes de servir.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pechito-de-cerdo-con-manta