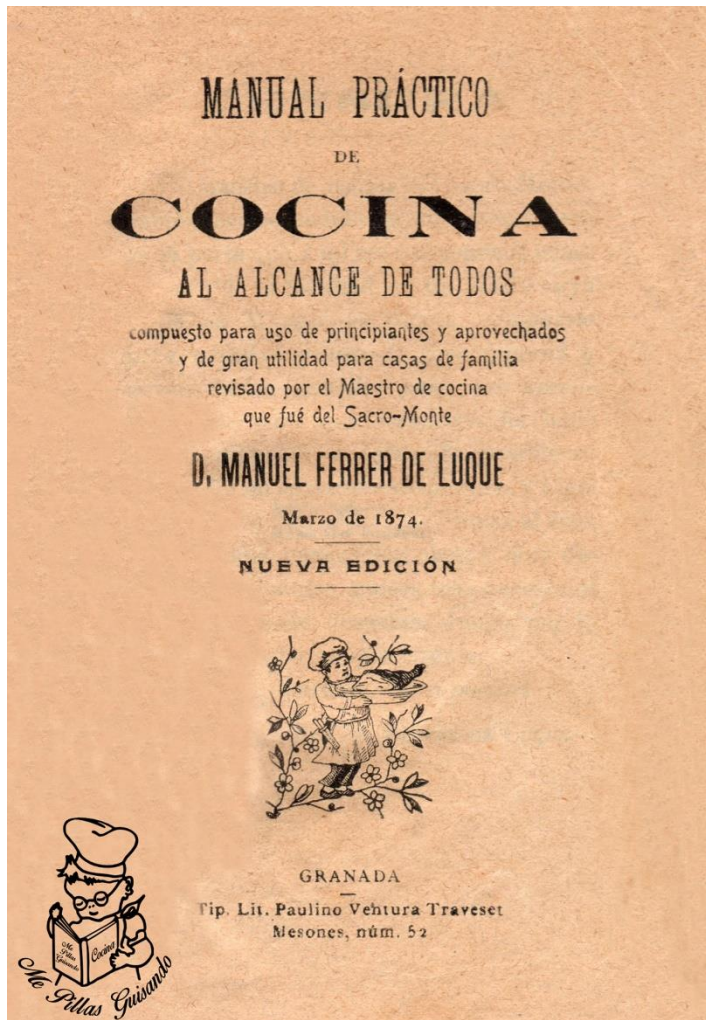




<https://www.mepillasquisando.com>



CHULETA DE CERDO O CARNERO ASADAS A LAS PARRILLAS 1874



Chuleta de cerdo ó carnero asadas á las parrillas

Compras costillas de lo uno ó de lo otro. Las lavas. Ya lavadas, haces una salsa de aceite crudo, perejil y ajo picados, pimienta molida, sal y zumo de limón. Mojas las costillas en esta salsa y las vas asando en parrillas á lumbre lenta. Asadas de un lado, las vuelves del otro. Ya que están de ambos las apartas.

También puedes freirlas, á no querer asadas.



INGREDIENTES: (por persona)

6 Costillas.
Aceite.
Perejil.
Ajos.
Pimienta molida.
Sal.
Limón.

TRANSCRIPCIÓN LITERAL

Compras costillas de lo uno ó de lo otro. Las lavas. Ya lavadas, haces una salsa de aceite crudo, perejil y ajos picados, pimienta molida, sal y zumo de limón. Mojas las costillas en esta salsa y las vas asando en parrillas a lumbre lenta. Asadas de un lado, las vuelves del otro. Ya que están de ambos las apartas. También puedes freírlas, a no querer asadas.

<https://www.mepillasquisando.com>