


Chuletas con Salsa de Tamarindo



*Imagen con fines ilustrativos

 *Preparación*
25 minutos

 *Rinde*
8 porciones

INGREDIENTES

- 8 **Chuletas ahumadas**
- 1/4 de taza de salsa de soya
- 1 cucharadita de jengibre rayado
- 250g de concentrado de tamarindo
- 1 taza de azúcar morena
- 4 hojas de laurel

PREPARACIÓN

1. Mezcle todos los ingredientes, lleve al fuego hasta que hierva, cuele y lleve nuevamente al fuego hasta que reduzca y espese. Bañe las chuletas con esta salsa y a disfrutar.