



Chuletas Ahumadas Zenú con salsa tamarindo

Tiempo de preparación: 20 minutos
Porciones: 4

Ingredientes

8 Chuletas Ahumadas Zenú

Ingredientes para la salsa:

1/4 de taza de salsa de soya

250g de concentrado de tamarindo

1 cucharadita de jengibre rallado

1 taza de azúcar morena

4 hojas de laurel

1 diente de ajo

1/4 taza de cebolla picada en trozos grandes

Preparación

1. Mezcla todos los ingredientes.
2. Lleva al fuego hasta que hierva, cuela y lleva nuevamente al fuego hasta que reduzca y espese.
3. Baña las **Chuletas Ahumadas Zenú** con esta salsa.

Zenú