



Chuletas

de cordero a la miel con trilogía de quinoa.

INGREDIENTES

- 8 chuletas de cordero.
- 1 taza de quinoa de colores.
- 75 ml de vinagre balsámico.
- 3 cucharadas de miel, sal y pimienta.
- 2 cucharadas de aceite de oliva.

PREPARACIÓN

Mezcle el vinagre con la miel, agregue sal y pimienta, reserve la $\frac{1}{2}$ del glaseado.

Lave y seque las chuletas.

Píntelas con aceite de oliva, sal y pimienta.

Áselas a la parrilla o grilla, 2 minutos por lado.

Píntelas con el glaseado de miel y siga asando por 2 minutos más.

Retire de la parrilla, untelas con el glaseado reservado y envuelva en papel de aluminio, deje reposar por 5 minutos.

Para la quinoa:

Lave y seque con papel absorbente la quinoa.

Agregue dos tazas de agua hervida o caldo de verduras, sal a gusto. Deje cocinar a fuego bajo por 10 a 12 minutos, hasta que se evapore el líquido.

Sirva las chuletas con la quinoa y decore con verduras frescas.



Nuestro Cabernet Sauvignon Gran Reserva es la compañía perfecta para este delicioso plato. Descubre los mejores maridajes para cada una de las cepas que tenemos disponibles en nuestra página web.