

Carne de carnero a la parrilla



Dificultad: 🍴🍴🍴🍴🍴

Tiempo de preparación: 3hrs. 15min ,

Tiempo de cocción: 35min

Tiempo total: 3hrs. 50min , Número de porciones: **6**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Daniela

Url: <https://srecetas.es/carne-de-carnero-a-la-parrilla>

Preparación

Tome las rebanadas de carnero, preferiblemente un cuello o chuleta. Lávelas y séquelas bien con una servilleta. Corte la cebolla en cubos y luego agréguela al tazón. Agregue todos los demás ingredientes a la cebolla: salsa de soja, vino blanco, aceite de ajo y jengibre. Ponga la carne en la marinada durante aproximadamente 3 horas. Luego, fríelo a la parrilla hasta que esté dorado.

Ingredientes

- ✓ 200 ml Salsa de soja
- ✓ 1 unidad/es Cebolla
- ✓ 3 cucharada/s Aceite de girasol
- ✓ 200 ml Vino blanco
- ✓ 1 cucharadita/s Jengibre molido
- ✓ 3 diente/s Ajo
- ✓ 800 gramo/s Carnero

Categorías

Verano, Todo el año, Carne, Comida para todos los días, Familia, Plato Principal

