

TÍPICO SALUDABLE



CHUNCHULLO

Preparación 



Ingredientes

- Ingredientes
- 2. El chunchullo debe limpiarse, quitando la mayor cantidad de grasa, se enjuaga en agua tibia. Para que no salga lo que está adentro, se aseguran las puntas.
- 3. Se pone a cocinar por 25 minutos a fuego medio con suficiente agua con

Es muy fácil preparar un delicioso y crocante chunchullo! Solo hay que seguir el paso a paso. Un producto que no puede faltar para picar recién salido de la parrilla, espectacular!

Raciones: 6porciones

Tiempo de preparación: 5minutos

Tiempo de cocción: 30minutos

Tiempo de reposo:

Ingredientes

3libraschunchullo

8tazasagua

Cebolla cabezona o cebolla larga

3dientesajo

Hierba sal gusto (laurel, tomillo, orégano)

Sal al gusto

Limones cascos para servir



Información

El chunchullo nos brinda 2% de carbohidratos, y nos proporciona 7% de proteínas