

Chuletas de cerdo – Cubanske svinekoteletter:

45 svinekoteletter

Salt

Peber

3 hele hvidløg

12 alm. løg – i skiver

3 tsk. oregano

2½ tsk. kommen

8½ kop appelsinjuice

1½ kop presset lime

1½ kop presset citron

3 kopper olivenolie

1. Krydr koteletterne med peber. Knus hvidløgene i en morter sammen med salt, oregano og kommen til det bliver en pasta. Smør "pastaen" på koteletterne og læg dem i et fad. Bland appelsinjuice, lime- og citronsaft og hæld det over koteletterne. Læg de skiveskårne løg over, dæk fadet og stil det i køleskabet 2-3 timer.
2. Tag koteletterne op af marinaden (gem marinaden), tør dem af med papir. Varm olien i en stor pande og brun koteletterne på begge sider. Læg koteletterne i et ildfast fad.
3. Kog panden af med sherry, marinade incl. løg og hæld det over koteletterne. Læg låg eller stanniol på og sæt fadet i ovnen ved 200 grader i ca. 20-30 min.