

Los chuletos

Llamaremos a los tres chuletos A, B y C, respectivamente. Así como a sus dos lados A_1, A_2, B_1, \dots

Empezamos colocando los chuletos A y B en la parrilla. Entonces, pasados 10 minutos, los lados A_1 y B_1 están listos. A continuación, colocamos en la parrilla A_2 y C_1 y apartamos D. En otros 10 minutos obtenemos A completamente hecha, quedando únicamente los lados B_2 y C_2 porasar, que son en los que emplearemos los 10 minutos siguientes. De este modo, conseguimos asar los tres chuletos en 30 minutos.