

Cerdo borracho con ciruelas y miel

Fuente: recetas.radaf.com.ar

Ingredientes:

4 Chuletas de Cerdo
Puré de batatas
Salsa:
6 ciruelas deshidratadas
300 ml de cerveza rubia
2 cucharadas de miel
1 cucharada de mostaza Dijon
1/2 taza caldo verdura
1 cucharada maicena
Sal
Pimienta al gusto

Preparación:

Sellar las chuletas, en manteca y aceite. Sin lavar la sartén, agregar la cerveza dejar que se evapore el alcohol, agregar la mostaza, la miel y el caldo. Luego cortar las ciruelas al medio descaroizadas, agregar las chuletas pre cocidas y cocinar hasta su cocción.

Espesar con maicena. Cubrir el plato de cada comensal con la salsa, colocar las chuletas (2) una montada en la otra sin apilar, tomar 2 cucharas y crear capuchones de batata con el puré. Colocar las mismas como hojas de un árbol debajo de las chuletas. Tomar algunas ciruelas y distribuir acorde.

