

Chuletas de cerdo al horno con tomates

Fuente: recetascocina.org

Ingredientes:

4 chuletas de cerdo
1 vaso de vino blanco
4 pimientos del piquillo
4 tomates rojos
6 dientes de ajo
Perejil
1 pizca de orégano
Aceite de oliva
Pimienta
Sal

Preparación:

Lavar y secar los ajos. Verter un fondo de aceite en una sartén. Añadirlos sin pelarlos y freír hasta que empiecen a tomar color. Incorporar las chuletas y hacerlas 2 o 3 minutos por cada lado, hasta que estén doradas. A medida que se retiran, salpimentar y colocar en una fuente refractaria. Lavar los tomates, secarlos y partarlos por la mitad, en horizontal. Calentar 2 cucharadas de aceite en otra sartén y rehogar 2 minutos por cada lado, empezando por la parte del corte. Retirar, aromatizar con un poco de orégano, sazonar y poner en la fuente de las chuletas. Distribuir los pimientos escurridos sobre la carne. Lavar unas ramas de perejil, picar las hojas y espolvorear la fuente con ellas. Sazonar y añadir el vino. Introducir las chuletas en el horno precalentado a 180°C y asarlas durante 12 minutos. Servir las chuletas de cerdo al horno con los tomates y los pimientos.