CHULETAS DE CERCO CON MANZANAS Y UVAS PASAS

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Mary Díaz **Recetizador:** Cristina Madico



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Moderna
Coste: Económico

Descripción:

Una mezcla deliciosa

Ingredientes para 2 personas :

- 2 chuletas de aguja de cerdo
- 1 manzana Golden
- 16 uvas pasas
- 2 dientes de ajo
- 2 cuh. de tomate triturado
- 1/2 vaso de vino tinto
- 1/2 pastilla de caldo de carne
- agua de remojar las uvas con 1 cucharadita de harina de maíz
- romero en especia

Preparación:

Paso 1

Preparación: En un vaso de agua remojamos las uvas pasas durante 1/2 hora. Freimos la carne en una sartén con un poco de aceite de oliva, reservamos.Cortamos los dientes de ajo en láminas y añadimos a la sartén junto el tomate triturado, el vaso de vino , la pastilla de caldo desmenuzada y la manzana troceada con piel, dejamos reducir. Incorporamos la carne y añadimos las uvas pasas hidratadas, si al final de la cocción observamos que está caldoso, podemos espesar la salsa con el agua de remojar las uvas y una cuch. de harina de maíz disuelta en ella, para finalizar espolvoreamos con romero.