

# Chuletas de cerdo con salsa de naranja



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Flor Roja **Recetizador:** Diana Esther



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Moderna

**Coste:** Muy económico

**El truco de esta receta:**

Un buen acompañamiento para estas chuletas puede ser un suave puré de patatas.

## Descripción:

El contraste del cítrico con la carne es una combinación de sabores muy apreciada. Prepara estas chuletas y disfruta de este sencillo y sabroso plato.

## Ingredientes para 4 personas :

- 4 chuletas de cerdo
- 2 naranjas,
- 1 cucharada sopera de Cointreau,
- 4 cucharadas soperas de aceite de oliva, pimienta y sal.

## Preparación:

### Paso 1

Calienta el aceite en una sartén y fríe las chuletas previamente salpimentadas. Cuando estén doradas, pero no demasiado hechas, para que no queden muy secas, retíralas y resérvalas en caliente. Lava bien una de las naranjas y córtala en rodajas. Friélas en el mismo aceite de las chuletas y resérvalas junto a ellas. Exprime la otra naranja y echa el zumo sobre el aceite. Añade el licor y cocina esta salsa hasta que reduzca un poco, removiendo de vez en cuando. Coloca las rodajas de naranja en el fondo del plato, sobre ellas, pon las chuletas y riega con la salsa de naranja.