

Chuletas de cerdo con salsa de naranja



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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Puri Martínez



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. Frielas 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.