

# chuleta de cerdo con salsa de mostaza



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

**Creador:** bertodu **Recetizador:** Carlos Santana



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

mantenerlas en la sartén o fuente cubiertas por la salsa, quedan más jugosas, tener en cuenta que se han echo a la plancha

## Descripción:

rica de verdad y nutritiva, la salsa le da un toque buenísimo , la chuleta de cerdo tiende a quedar algo seca y con esta salsa se mantiene jugosa

## Ingredientes para 4 personas :

- 4 chuletas de cerdo
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cebolla pequeña
- 4 cucharadas de salsa de miel y mostaza
- 1 vasito de vino dulce
- 200 ml de nata líquida
- 100 gr. de pechuga de pollo o jamón york
- 1 cucharada de perejil fresco picado
- una pizca de sal y pimienta

## Preparación:

### Paso 1

preparar los ingredientes da lo mismo usar pechuga de pavo en fiambre que jamón york y si no se tiene salsa de mostaza con miel, mezclar 4 cucharadas de mostaza con 2 de miel y mezclar bien

### Paso 2

picar fino la cebolla y la pechuga de pollo.

### Paso 3

poner una sartén al fuego con 2 cucharadas de aceite, saltear la cebolla y cuando empiece a tomar color añadir la pechuga de pollo, saltear. Añadir el vasito de vino y llevar a ebullición añadir la salsa de mostaza y miel y

*mantener 5 minutos a fuego medio,*

#### **Paso 4**

*añadir la nata y mantener otros 5 minutos removiendo, se obtiene una salsa espesa.*

#### **Paso 5**

*poner en la plancha de asar otras 2 cucharadas de aceite y hacer las chuletas*

#### **Paso 6**

*poner la salsa en el vaso de la batidora y batir*

#### **Paso 7**

*por último en la sartén echar las chuletas que hemos pasado por la plancha, ponemos encima la salsa triturada y le damos a todo junto un hervor, ya están listas para comer, y si sobran mantenerlas dentro de la salsa para que se conserven más jugosas*