chuleta de cerdo con salsa de mostaza

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

Creador: bertodu



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 liquida
- 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 qué 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 empieza 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