

Sartén de chuletas de cerdo con salsa de encurtidos

Sartén de chuletas de cerdo con salsa de encurtidos, las salsas también pueden ser diferentes, la suavidad de la mantequilla, la acidez de los encurtidos, la dulzura de la cebolla, la potencia del brandy.

Hoy vamos con algo de esto.

ingredientes

- 1/2 Kg de Chuletas de Cerdo
- 80 gr de Mantequilla
- 3 dientes de Ajo
- 1 Cebolla morada
- 1 copa de Brandy
- 2 cucharadas de Cebollitas en vinagre
- 2 cucharadas de Alcaparras en vinagre
- Perejil
- Pimienta Negra
- Sal.

elaboración Sartén de chuletas de cerdo con salsa de encurtidos

Comenzamos poniendo en nuestra sartén los 3 dientes de ajo pelados y machacados con la mantequilla cortada en trozos a fuego medio.

Esperamos a que la mantequilla comience espumear y a desprender ese típico olor a avellana, en este momento pondremos las chuletas y dejaremos que se doren por los dos lados, para que no se retuerzan, darles unos cortes por el filo donde esté la grasa.

Cuando se vean doradas las retiraremos e incorporaremos la cebolla morada cortada en trozos muy pequeños, veremos que con el líquido que suelta se disuelve la grasa pegada a la sartén, que es donde está el sabor.

Es hora de poner nuestros encurtidos cebollitas y alcaparras, que removeremos con los demás ingredientes de la sartén.

Volvemos a poner las chuletas, salpimentamos y añadimos la copa de brandy, bajamos el fuego al mínimo y dejamos que la salsa que tenemos se reduzca y que aporte sabores a nuestra carne.

Justo antes de servir, ponemos nuestro perejil troceado que le aportará frescor.

Ya tenemos la sartén de chuletas de cerdo con salsa de encurtidos. Algo diferente y con sabores peculiares.

Medidas:

- Cucharada es una cuchara sobera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres.