

CHULETAS DE CHANCHO CON "SALSA BARBECUE"

INGREDIENTES:

4 chuletas de m/m 3/4 de K. aceite y sal.
1 cucharada de cebolla picada.
1 cucharadita de azucar rubia.
1 cucharada de vinagre.
1/2 cucharadita de mostaza en polvo.
Sal y pimienta al gusto.
1/8 cucharadita de "curry".
1 cucharada de salsa inglesa.
3 cucharadas de jugo de limon.
1/4 cucharadita de paprika.
1/2 cucharada de harina.

PREPARACION:

Mezclar los 9 primeros ingredientes, añadir la harina (en el caso que la salsa este algo liquida) echarla sobre las chuletas doradas por ambos lados previamente. TAPAR y llevar al horno de 350 F por 1 hora o hasta que esten suaves rociandolas de vez en cuando. Se acompaña de pure de papas.

CHULETAS DE CERDO EN "SALSA PICANTE"

(Se llama así la Salsa con pepinillos en vinagre)

Ingredientes (Para 8 personas)

8 buenas chuletas de chanco
aceite para freír
1 cebolla mediana
1 cucharada de harina
1 taza de caldo
1/4 taza de vino blanco seco
50 grs de pepinillos en vinagre
1 cucharada colmada de mostaza
sal y pimienta

Preparación

Se frien las chuletas con mucha calma (el chanco debe cocerse lentamente, a fuego lento), se sazona y cuando esten doradas, se escurren, se apartan en un plato, conservándolas calientes. Si tuviera mucha grasa la sartén, se escurre hasta que queden 3 cucharadas m/m Se echa la cebolla picada fino y se dora; se añade la harina, se da vueltas y se agrega el vino enseguida el caldo, revolviendo con la cuchara para que no se apelotone. Se deja hervir tapado y a fuego lento unos 10 minutos. Se introducen las chuletas en esta salsa, pero sin que cuezan más, pues hirviéndose se endurecen la carne. Cuando se vaya a servir se escurren y se colocan en una fuente y se desparrama encima los pepinillos picados. Se desengrasa la salsa y se cuele. Se vuelve a poner al fuego y se calienta bien; se rectificca la sazón, luego se retira para agregar la mostaza. Se mezcla y se vierte sobre las chuletas. Se sirve enseguida. Se acompaña de Puré.