



Chuletas coloradas

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocimiento: 40 minutos

Tiempo total: 50 minutos

Porciones: 5 personas

Las chuletas de esta receta sí me gusta hacerlas ahumadas porque pienso que combinan muy bien con el chile colorado. Lo versátil es que puede dejarse como un guisado para comer con arroz y frijolitos o bien puede dejarse más seco como para hacer tacos.

No las acompañe con salsa de ningún tipo porque los sabores son intensos de por sí, pero eso ya es del gusto de cada quien.

Mi marido es fan de las chuletas preparadas de esta manera, las papitas son opcionales, si la van a dejar para tacos pueden no agregarlas y picar la carne un poco más pequeña.

Ingredientes:

- 1 Kilo de chuletas de cerdo ahumadas (puede sustituirse por chuleta natural o pierna).
- 1 Cebolla chica cortada en alas delgadas.
- 1 Papa chica pelada y cortada en bastones delgados (opcional).
- 3 Cubos de pasta de chile colorado o puede ser al gusto (Ver receta aquí: [Pasta de chile colorado](#)).
- Mostaza.
- Sal y pimienta al gusto.
- Agua la necesaria.

Procedimiento:

Quitarle hueso a la carne y cortarla en bastones delgados.

Embarrar la carne con mostaza (sin exceso) y ponerla a cocer en un sartén extendido. El sartén debe estar a fuego medio a bajo con un poco de agua y tapar a que se haga vapor y se cueza en sus propios jugos.

Cuando casi seca todo el líquido, se agrega la cebolla en alas y se condimenta con sal y pimienta al gusto.

De inmediato se agrega a la carne la pasta de chile colorado y dejar que se sofría un rato para que se integren los sabores. Cuando ya se sofrió un rato, se agrega agua para hacer una salsa de manera que ahí se puedan meter a cocer los bastones de papa. Hay que tapar si es necesario y rectificar el sabor.

El punto es al gusto, se puede dejar con salsa como para acompañar un arroz o bien más seco como para tacos.



Chuletas coloradas

¡BUEN PROVECHO!

