



Chuletas de cerdo encebolladas

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocimiento: 30 minutos

Tiempo total: 40 minutos

Porciones: N/A

Mi marido prefiere que las chuletas sean ahumadas, porque dice que están más suaves. La verdad es que tiene razón ya que la carne de puerco tiene que hervir a fuego lento por un buen rato para que quede suavecita. Sin embargo esta receta no queda tan sabrosa con la chuleta ahumada porque ya de por sí trae mucho sabor añadido por el proceso de ahumado.

De entrada vienen más saladas y su sabor compite o tal vez hasta opaca el sabor de la mostaza.

La carne de puerco y la mostaza siempre han sido una pareja exitosa en la cocina, combinan perfectamente y se complementan en cualquier platillo. Yo hasta cuando hago el pozole agrego mostaza en el agua de cocción, en automático resalta el sabor.

Precisamente por lo mismo recomiendo que la hagan con chuleta natural y si la quieren más suave, queda divino también con lomo de puerco. Más caro pero mucho más suavecito.

Ingredientes:

Todos los ingredientes son al gusto.

- Chuletas de cerdo naturales.
- Cebolla blanca.
- Papas blancas.
- Mostaza.
- Vinagre de vino tinto.
- Salsa tipo Inglesa.
- Salsa Maggi.
- Sal y pimienta.

Procedimiento:

Cortar las cebollas en rodajas como de 1 cm. de espesor.

Pelar las papas y cortarlas en gajos medianos. Remojarlas por media hora, enjuagarlas y secarlas muy bien con un trapo o papel absorbente.

Embarrar las chuletas con mostaza por ambos lados, salpimentar por ambos lados.

En un sartén grueso a fuego medio, poner las chuletas (con muy poco aceite) hasta que estén ligeramente doradas por ambos lados y bien cocidas. Cuando estén todas listas, se ponen en un recipiente con tapa para conservarlas calientes.

En el mismo sartén, poner un chorrito de vinagre de vino tinto para desglasar el fondo y de inmediato



Chuletas de cerdo encebolladas

agregar las rodajas de cebolla. Condimentar con un poco de salsa inglesa y salsa Maggi. Dejar la cebolla hasta que todas las alas estén transparentes pero sin que alcancen a desbaratarse.

El fondo del sartén debe quedar libre de residuos en su mayoría porque la cebolla y el vinagre de vino levantan todo el sabor mientras se están cocinando.

Retirarlas y ponerlas encima de las chuletas. Tapar nuevamente.

Mientras el sartén sigue caliente, agregar aceite suficiente para poder ir dorando los gajos de papa hasta que estén bien crujientes. Inmediatamente al salir se les agrega sal mientras siguen aún calientes.

Se sirven las chuletas con la cebolla y las papas fritas por un lado.

¡BUEN PROVECHO!