



Descubra las recetas que le proponemos

Chuleta de cerdo al estilo Brabante

INGREDIENTES

4 chuletas de cerdo ibérico de 150 grs. cada una
sal y pimienta blanca
30 grs. de harina
3 cucharadas de aceite (30 grs.),
4 cebollas (160 grs.)
1/8 l. de cerveza
1/8 l de caldo de carne (de extracto),
1 cucharadita de fécula (5 grs.).

PREPARACIÓN:

1. Lavar las chuletas y secarlas con una servilleta de papel. Salpimentarlas y enharinarlas.
2. Calentar aceite en una sartén honda y rehogar en él las chuletas por espacio de 3 minutos cada lado.
3. Mondar las cebollas y cortarlas en fines ruedas. Agregarlas a la carne y freír el conjunto otros 5 minutos, dándole una vez la vuelta a la carne. Transcurrido este tiempo, añadir la cerveza y el caldo de carne.
4. Tapar la sartén y dejar que el conjunto se vaya haciendo por espacio de 15 minutos a fuego lento.
5. Sazonarlo con sal y pimienta.
6. Colocar las chuletas en una fuente llana calentada.
7. Echar en la sartén la fécula desleída con agua fría. Dejar que la salsa dé un hervor, verterla sobre las chuletas y servir las.