

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

CARNES

CHULETAS DE CERDO

INGREDIENTES:

Jugo de 2 naranjas

1 ½ Cucharadas de vinagre balsámico

1 Cucharada de mostaza Dijon

3 Dientes de ajo pelados y picados

3 Ramas de tomillo

Sal y pimienta al gusto

1 Cucharada de aceite de oliva

4 Chuletas de cerdo

1 Cucharada de mantequilla

PROCEDIMIENTO:

En una vasija, combina todos los ingredientes a excepción de las chuletas y la mantequilla.

Agrega las chuletas y déjalas marinando por lo menos 30 minutos.

Retira las chuletas y cocínalas en un sartén por 5 minutos en cada lado.

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

Agrega el líquido de marinar y cocina por 10 minutos más.

Retira las chuletas del sartén y deja que el líquido se evapore y espese.

Añade la mantequilla y sirve la salsa sobre las chuletas.