

Chuletas de cerdo a la cereza



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 25min

Tiempo total: 45min , Número de porciones: 2

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/chuletas-de-cerdo-a-la-cereza>

Preparación

Treinta minutos antes de asar a la parrilla, retire las chuletas de la heladera y deje reposar, tapado, a temperatura ambiente. Caliente la parrilla a temperatura alta. Cepille los filetes por ambos lados con aceite y sazone generosamente con sal y pimienta. Coloque los filetes en la parrilla y cocinar hasta que estén ligeramente carbonizados, de 4 a 5 minutos. Darlos vuelta y continúe asando a la parrilla de 3 a 4 minutos si los quiere jugosos, sino siga la cocción hasta obtener el punto deseado. Traslade las chuletas a una fuente y mantenga el calor. Para hacer las cerezas, vierta el aceite en una sartén y colóquelo a fuego medio-alto. Añadir las cerezas y las ramitas de tomillo y saltee durante 3-4 minutos. Deglaze la olla con el aceto y continúe la cocción hasta que desaparezca todo el líquido, aproximadamente 2 minutos. Agregar el Brandy y reduzca el fuego a medio. Cocine a fuego lento hasta que la mayoría del líquido se haya evaporado. Sazone con sal y pimienta y agregue la mitad de los pistachos. Antes de servir, coloque las cerezas junto a las chuletas y espolvoree con el resto de los

Ingredientes

- 2 cucharada/s Aceite de oliva
- 2 Chuletas de cerdo
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- Para las cerezas: 1 cucharada/s Aceite de oliva
- 1 taza/s Cerezas descaroizadas y cortadas a la mitad
- 1 poco Tomillo
- 1/3 taza/s Aceto balsámico
- 3/4 taza/s Brandy u Oporto
- 3 cucharada/s Pistachos tostados y picados
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta

Categorías

Un día normal, Día de San Valentín, Frutas, Carne, Ingrediente extra, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Plato Principal, Agridulce

pistachos triturados. Fuente y foto:
<http://spoonforkbacon.com/>

