

Chuletas de cerdo con salsa de mostaza y limón



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 5min , Tiempo de cocción: 15min

Tiempo total: 20min , Número de porciones: 4

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/chuletas-de-cerdo-con-salsa-de-mostaza-y-limon>

Preparación

Precaliente una sartén grande a fuego medio-alto. Condimentar las chuletas de cerdo con sal y pimienta. Añadir el aceite a la sartén seguido de las chuletas de cerdo y cocine hasta que se dore por ambos lados y ya no esté rosado en el centro, a unos 5 minutos por cada lado. Transferirlas a un plato y tapar con papel de aluminio para mantener el calor. Escurra la grasa de la sartén en la que cocinó las chuletas, a continuación, agregue el caldo de pollo, jugo de limón y la mostaza, revolviendo y raspando los pedacitos dorados del fondo de la sartén. Cocine a fuego lento la salsa durante 5 minutos, luego añada ¼ de taza de queso parmesano rallado y la ralladura de limón. Vierta la salsa sobre las chuletas, espolvorear con más parmesano y el perejil. Servir.



Ingredientes

- 4 Chuletas de cerdo
- 1 cucharada/s Aceite vegetal
- 3/4 taza/s Caldo de pollo
- 2 cucharada/s Jugo de limón
- 2 cucharada/s Semilla de mostaza
- 3/4 taza/s Queso Parmesano rallado
- 1/2 cucharadita/s Ralladura de limón
- 2 cucharada/s Perejil fresco picado
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta

Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Carne, Comida para todos los días, Rápida, Familia, Una cocinera experta, Plato Principal