Cerdo glaseado

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cerdo

Aceite Vegetal: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Costillas de cerdo: 2 Unidades

Endibias glaseadas

Endibias: 2 Unidades
Caldo de verduras: 1/2 Taza
Azucar: 1 cda.
Manteca: 1 cda.
Clavo De Olor: 2 cda.

Glaseado

Salsa De Pescado: 1 cda.
Ajo picado en aceite de oliva: 2 Diente
Melaza: 2 cdas.
Cebolla de verdeo: 1 Unidad
Caldo de carne: 1/2 Taza
Pimienta Negra en grano: 1 cdita.
Cilantro: 1/2 Taza
Aceite Vegetal: 3 cdas.
Lemon grass: 2 Varas

Guarnición de arvejas

Puerro: 1 Unidad
Arvejas del nilo (coloradas): 1 Taza
Sal y Pimienta: A gusto
Zucchini: 1 Unidad
Apio: 1 Unidad
Caldo de verduras: Cantidad necesaria
Manteca: 1 cda.
Cebolla de verdeo: 1 Unidad

Sumo de manzanas verdes

Jugo de Limón: 3 cdas.
Manzanas verdes: 2 Unidades

Preparación de la Receta

Glaseado

- Corte le lemon grass y la *cebolla* de verdeo en ruedas pequeñas.
- Coloque el lemon grass, al *ajo*, el *cilantro* y la pimienta en un mixer y muela hasta obtener una pasta.
- Añada aceite vegetal, la salsa de soja y termine de procesar.
- Coloque dentro de una olla y caliente.
- Agregue la *cebolla* de verdeo deje cocinar unos minutos y luego agregue el caldo de carne y mezala de caña y deje cocinar hasta que quede como un glaseado

Cerdo

- Condimente las chuletas con sal y pimienta, ya rocíe con aceite.
- Sobre un grill bien caliente cocine las chuletas de ambos lados.
- De vuelta y cubra con el glaseado de ambos lados
- Termine de cocinar.

Guarnición de arvejas

- Pique los vegetales bien chiquitos.
- En una sartén caliente con *manteca* saltée las verduras y añada las arvejas, deje cocinar un minuto y añada una cucharada de caldo, condimente con sal y pimienta y deje cocinar unos minutos hasta que evapore el caldo por completo.
- Vuelva a agregar caldo a medida que la preparación lo requiera probando las arvejas hasta que estén cocidas.

Endibias glaseadas

- Corte las *endibia* en cuartos.
- En una sartén caliente coloque *manteca* y deje derretir.
- Añada las endibias, el caldo de verduras, el azúcar y los clavos de olor, y tape con papel *manteca* con un hueco en el centro y deje cocinar.

Sumo de manzanas verdes

- Corte las manzanas verdes en cuartos.
- Pase las manzanas por un extractor de *jugo* para obtener su *jugo*
- En la base de un vaso coloque el *jugo* de *limón* y luego el *jugo* de manzanas.

Presentación

- Sirva las arvejas en el medio del plato, a un lado las chuletas glaseadas, el otro lado las endibias, y termine con un poco del glaseado.

Nota

- La melaza de caña se puede sustituir también por azúcar negra.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cerdo-glaseado