

# Chuleta Agridulce con Puré

Tiempo de preparación: 45 Min



## Ingredientes

**Aceite De Oliva:** c/n

**Aceto balsámico:** 1 Taza

**Ajo:** 1 Diente

**Miel:** 2 cdas

**Tomillo:** c/n

**Ají molido:** 1 cdta

**Chuletas de cerdo:** 4 Unidades

**Manteca:** c/n

**Sal y Pimienta:** c/n

## Puré

**Papas:** 3 Unidades

**Leche:** 100 c.c.

**Manteca:** 50 Gramos

## Preparación de la Receta

- En sartén con *manteca* y aceite de oliva cocinar por ambos lados las chuletas condimentadas con sal y pimienta.
- En otra sartén reducir aceto balsámico, miel, *ajo* rallado, hojas de *tomillo*, *ají* molido y antes de caramelizar agregar las chuletas a la sartén de la salsa.
- Reservar caliente

## Puré

- Cocinar papas con piel en agua, aún calientes *pelar*, pisar y agregar *manteca*.
- Mezclar agregando leche hasta integrar y obtener una textura cremosa sin grumos.
- *Condimentar* con sal y pimienta

## Armado

- Servir el puré en una fuente y agregar por encima las chuletas glaseadas con su salsa.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/chuleta-agridulce-con-pure>