# 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 glaceadas con su salsa.

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