Chuleta de cerdo en salsa borracha



Ingredientes

Chuleta de cerdo: 5 Unidades
Jitomate : 3 Unidades
Cilantro: 1 Ramillete
Cerveza: 500 g
Comino: 1 Pizca
Sal de grano: Cantidad necesaria
Cebolla: 1/3 Unidades
Chile serrano: 1 Unidades
Mantequilla/ manteca: 90 g
Ajo: 8 Dientes
Sal: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Preparación

- Picar de modo grueso *cebolla*, *jitomate* y *cilantro*, reservar.
- Cortar en rodajas el *chile*, reservar.
- Freír con *mantequilla* la *cebolla*, *chile* y *jitomate*, cuando la preparación cambie de *color*, *sazonar* con sal, añadir el *cilantro* y cerveza.
- *Hervir* unos minutos.
- En un comal tostar los ajos y molerlos en *molcajete*, añadir *comino* y sal de grano, con esta mezcla *marinar* las chuletas de **cerdo**
- Freír en una sartén las chuletas.
- Servir las chuletas bañadas con la salsa borracha.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/chuleta-de-cerdo-en-salsa-borracha