

# 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>