Chuleta de Cerdo en Salsa de Ciruela con Puré de Papas y Acelga

Ingredientes

Puré de papa

Hojas de acelga: 10 Unidades
Papa blanca: 3 Unidades
Sal: c/n
Mantequilla: 90 Gramos
Pimienta Negra: c/n
Crema: 1 Taza

Salmuera

Agua: 1 Litro
Manteca De Cerdo: 100 Gramos
Sal: 100 Gramos
Chuleta de cerdo con hueso: 1 unidad
Pimienta negra molida: c/n

salsa de ciruela

Jugo de Naranja: 1/2 Taza
Ciruelas pasas: 8 Unidades
Cerveza negra: 1 Taza
Miel de agave: 2 cdas
Sal: c/n
Chipotle seco meco: 2 Unidades
Manteca De Cerdo: 100 Gramos
Pimienta negra molida: c/n
Vinagre de jerez: 1/4 Taza

Preparación de la Receta

Puré

- Cocinar en agua hirviendo con sal las papas peladas.
- Retirar las papas del agua y aplastar.

- Agregar la *crema* y la *mantequilla*.
- *Sazonar* con sal y pimienta.
- *Blanquear* las verdolagas en el agua de cocción de las papas.
- Retirar y exprimir el excedente del agua.
- Picar finamente y agregar al puré de *papa*.

Salmuera

- Disolver en 1 litro de agua la sal.
- Sumergir la pieza de carne por lo menos 2 horas.
- Retirar de la salmuera y secar el excedente de agua.
- Espolvorear con un poco de pimienta negra molida
- *Dorar* la pieza en *manteca* de **cerdo** por ambos lados

Salsa de ciruela

- Desglasar la sartén de la *manteca* con el *jugo* de *naranja*, incorporar la cerveza, el *vinagre* de jerez, las ciruelas pasas, la miel de agave y los chipotles secos.
- Dejar cocinar por 5 minutos hasta que espese y los chiles suelten su sabor.
- *Sazonar* con sal y pimienta negra molida

Armado

- Disponer la **chuleta** de *cerdo* dorada bañada con la salsa de **ciruela** y acompañar con el puré de papas con acelga.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/chuleta-decerdo-en-salsa-de-ciruela-con-pure-de-papas-y-acelga