

# Chuletas de cerdo con Arroz de Hierbas



## Ingredientes

**Cebolla:** 1 Unidad

**Vino Blanco:** 200 cc

**Hinojo:** 1 Bulbo

**Limón para su ralladura:** 1 Unidad

**Perejil:** c/n

**Caldo de carne:** 600 cc

**Arroz bomba:** 200 grs

**Chuletas de cerdo:** 12 Unidades

**Ajo:** 1 Diente

**Orégano fresco:** c/n

**Queso mascarpone:** 1 cda

**Tomillo:** 1 Rama

## Preparación de la Receta

- *Saltear* la *cebolla*, el *hinojo* y el *ajo* con el **arroz** en aceite de oliva.
- Cuando todo esté brillante, agregar el *perejil*, el *orégano* y la ralladura de *limón*.
- Desglasar con el vino blanco y verter el caldo de *ternera* en tres tandas.
- No dejar de remover cada tanto para que salga cremoso.
- Cuando el líquido se haya evaporado poner el mascarpone y remover.
- Dejar que repose y pasar por una *plancha* las chuletas con sal y pimienta.
- Presentar el *arroz* y las chuletas en una fuente.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/chuletas-de-cerdo-con-arroz-de-hierbas>