elGourmet

Chuletas de cerdo con chutney de arándanos

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto
Costillas de cerdo: 8 Unidades
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Aderezo

Sal: A gusto
Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 50 cc
Limon: 1 Unidad
Tomillo: 1 Rama

Caramelos

Azucar: 1 grs.

Chutney de arándanos

Arándanos: 1 k
Vino Blanco: 100 cc
Vinagre Blanco: 200 cc
Azúcar Negra: 500 grs.
Jengibre en polvo: 1 cda.
Canela en rama: 1 Unidad
Pimienta Negra: 1 cda.
Mostaza: 1 cda.

Guarnición de hinojos

Hinojos: 2 Unidades

Varios

Ajo: 4 Dientes
Manteca: 200 g
Pan de campo: 1 Unidad

Zanahorias glaseadas

Vino Blanco: 150 cc
Azucar: 50 grs.
Zanahorias: 2 Unidades
Salvia: 3 Hojas

Preparación de la Receta

Chutney de arándanos

- En una olla de hierro disponga los **arándanos** y cubra con el *vinagre*.
- Agregue el *jengibre*, la *mostaza*, la canela y el vino blanco.
- Tape y cocine sobre las brasas durante 1 hora.
- Destape y deje evaporar el líquido hasta que obtenga la textura de una mermelada.
- Cuando esté listo, elimine la rama de canela.

Zanahorias glaseadas

- Pele las zanahorias y corte en rebanadas gruesas al bies.
- En una sartén de hierro disponga las zanahorias con el azúcar y el vino.
- Aromatice con la salvia.
- Cocine sobre las brasas a fuego bajo hasta que glaseen.
- Pase las zanahorias a una *cacerola*, deseche la salvia y deje evaporar el líquido.

Guarnición de Hinojo

- Corte el *hinojo* por la mitad en sentido transversal y elimine el centro.
- Cocine durante 10 minutos sobre la parrilla, comenzando del lado del corazón.
- Delos vuelta, pincele con el aderezo y termine la cocción.

Aderezo

- Exprima el *limón*.
- En un bowl mezcle el *jugo* de *limón* con las hojas de *tomillo*, el aceite, la sal y la pimienta.

Costillas de cerdo

- Cocine las costillas de **cerdo** sobre la parrilla, cuando estén doradas délas vuelta y rocíe con aceite de oliva y sal.

Pan de campo

- Derrita la *manteca*.
- Pele los dientes de *ajo* y corte al medio.
- Corte el pan en rebanadas y tueste sobre la parrilla.
- Rocíe con *manteca* derretida y saborice con los dientes de *ajo*.

Presentación

- En el costado de un plato sirva los hinojos, en el centro las costillas de *cerdo*.
- Acompañe con el **chutney**, las zanahorias y el pan tostado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/chuletas-de-cerdo-con-chutney-de-arandanos