

Chuletas de cerdo con queso azul, salsa de miel y Oporto



Ingredientes

Orégano fresco: 12 Ramas

Chuletas de cerdo: 1 k

Sal:

Batatas: 2 Unidades

Queso Azul: 150 g

Para la salsa de vino y miel:

Caldo de Ternera: 60 Ml.

Miel: 2 cdas.

Oporto: 250 Ml.

Preparación de la Receta

- Precalentamos el horno a 220°C.
- Luego, con un cuchillo bien afilado hacemos unos cortes en la piel sin llegar a cortar la carne.
- Colocamos la carne sobre una bandeja de horno y agregamos las ramas de *orégano*. Añadimos la sal.
- Llevamos al horno a 220°C durante 20 minutos.
- Mientras tanto, pelamos y cortamos las batatas en cuartos.
- Pasado los 20 minutos, bajamos la temperatura del horno a 180°C, colocamos los cuartos de batatas junto a la carne y dejamos cocinar durante 30 minutos más.
- A continuación, preparamos la salsa de vino y miel. Para ello, en una *cacerola*, colocamos el caldo de carne de *ternera* con el **oporto** y la miel. Revolvemos y cocinamos durante 12 minutos para que espese ligeramente.
- Retiramos las chuletas del horno y las cortamos.
- En un plato, servimos dos chuletas con unos cuartos de *batata*. Sobre la carne colocamos unos trozos de queso y rociamos con la salsa de *oporto*.
- Tip : para que la piel del **cerdo** quede bien crujiente debe estar en la heladera sin tapar toda la noche.

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/chuletas-de-cerdo-con-queso-azul-salsa-de-miel-y-oporto>