

Chuletas de Cerdo Grilladas con Batatas

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Pimienta de Cayena: 1 cdita.

Semillas de zapallo: 2 cdas.

Batatas hervidas enteras: 4 Unidades

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Licor de naranja: 250 cm³

Pimienta en grano:

Sal:

Tomillo: Cantidad necesaria

Ajo: 1 Cabeza

Sal Marina: Cantidad necesaria

Azúcar mascabo: 150 g

Chuletas entera de cerdo con hueso: 2 Unidades

Romero: Cantidad necesaria

Nuez Moscada: 1 Pizca

Canela: 1 cdita.

Salvia: Cantidad necesaria

Comino: 1 cdita.

Preparación de la Receta

- Para comenzar, cortamos las chuletas y marinamos en una fuente con el *ajo* machacado, *tomillo*, *romero*, pimienta en grano, la *salvia*, *licor de naranja* y *azúcar*.
- Aplastamos las batatas, espolvoreamos con *comino*, *canela*, *sal*, *pimienta de cayena*, *nuez moscada* y *oliva*. Terminamos con *semillas de zapallo*, mezclar bien y llevamos al horno hasta *dorar*.
- Grillamos las chuletas en un fuego bien caliente, durante unos 5 minutos de cada lado aproximadamente. Luego, realizamos una reducción con el líquido de la *marinada*, sacando las *especias* y hierbas.
- Pintamos las chuletas con la reducción espesa y llevamos a la mesa junto con las batatas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/chuletas-de-cerdo-grilladas-con-batatas-especiadas-aplastadas>