

Chuletón de cerdo con salsa de moras, crocante de chachafruto y cebada perlada tipo risotto



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cebada

Caldo de verduras: Cantidad necesaria

Agua: 150 cc

Cebolla larga picada: 1 cdas.

Tomates: 3 Unidades

Mantequilla: 25 grs.

Cebada: 500 g

Ajo: 3 Dientes

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite de achiote: Cantidad necesaria

Chuleton

Paprika: 1 cda.

Mostaza: 20 g

Tomillo: 2 g

Chuleta de cerdo: 1/2 k

Cebolla Morada: 25 Unidades

Sal y pimienta negra: A gusto

Cerveza: 1 L

Crocante de chachafruto

Sal y Pimienta: A gusto

Chachafruto: 50 g

Aceite: Cantidad necesaria

Salsa

Azucar: 150 grs.

Moras: 500 g

Laurel: 1 Hoja

Sal y Pimienta: A gusto

Mostaza: 1 cdita.

Preparación de la Receta

Chuleton

- Realice sobre el chuleton de **cerdo** unas incisiones.
- Coloque en una licuadora la cerveza, *páprika*, *mostaza*, pimienta negra, sal y *tomillo*, licue.
- Pele y pique la *cebolla*.
- Coloque sobre una fuente el chuleton, bañe con la *marinada* y cubra con la *cebolla*, reserve en la heladera durante 12 horas.

Cebada

- Hidrate la cebada en agua durante 8 horas.
- En una sartén caliente cocine la cebada con el agua donde la hidrato y aceite achiotado, una vez tierna la cebada retire y cuele.
- Pele las cebollas y los dientes de *ajo* y córtelos en fina *brunoise*.
- Corte los tomates en *brunoise*.
- En una sartén caliente con aceite achiotado saltee el *ajo*, una vez que comience a dorarse levemente incorpore la *cebolla*, cuando este transparente agregue los tomates y una vez que los vegetales estén tiernos incorpore la cebada, condimente con sal y pimienta y agregue el caldo de verduras, deje cocinar a fuego medio.
- Por ultimo incorpore la *mantequilla* y la *cebolla* larga picada, retire del fuego y mezcle.

Crocante de chachafruto

- Corte el Chachafruto en finas láminas y sazónelas con sal y pimienta.
- En una sartén con abundante aceite caliente fría las laminas de chachafruto, una vez doradas retire y escurra sobre papel absorbente.

Salsa

- Procese las moras con un poco de agua, reserve algunas enteras.
- Coloque en una *cacerola* las moras procesadas y lleve al fuego, incorpore *mostaza*, sal, pimienta, azúcar y *laurel*, mezcle y deje reducir a fuego mínimo.

Armado

- Transcurrido el tiempo de reposo del chuleton séllelo en una sartén bien caliente, reserve la *marinada* y una vez sellado colóquelo sobre una placa, condimente con sal y bañe con la *marinada*, cubra la placa con papel aluminio, luego termine la cocción en horno precalentado a 200°C por aproximadamente 20 minutos.

Presentación

- Sirva en un plato el chuleton de *cerdo* y acompañe con la cebada.

- Salsee con la salsa de moras y decore con los crocantes de chachafruto.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/chuleton-de-cerdo-con-salsa-de-moras-crocante-de-chachafruto-y-cebada-perlada-tipo-risotto>