Costeleta de chancho y chutney de ananá

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Limon: 1 Unidad
Sal gruesa: A gusto
Carre de cerdo: 1 k
Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Aceite de arvejas

Sal: A gusto
Jugo de Limón: 1/2 Unidad
Arvejas cocidas: 50 g
Ajo: 1 Diente
Aceite De Oliva: 90 cc

Chutney de ananá

Chile: 1 Cantidad necesaria
Vinagre Blanco: 1/2 Taza
Cilantro: 1 cda.
Cebolla Morada: 1 Unidades
Sal: A gusto
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Azucar: 2 cdas.

Guarnición

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Jugo de Limón: 20 cc
Espárragos Blancos: 6 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Espárragos Verdes: 6 Unidades

Preparación de la Receta

- Separe las costillas de *cerdo* y limpie alrededor del *hueso*.
- Condimente con sal gruesa, pimienta y aceite de oliva.
- Corte el *limón* en láminas.

- Cocine sobre la parrilla caliente, de vuelta y coloque una lámina de *limón* sobre cada *costilla* de *cerdo*.
- Cocine aproximadamente 8 minutos de cada lado.

Chutney de ananá

- Pele y corte la *cebolla* morada en láminas.
- Pele el **ananá**, retire el centro y corte en cubos
- Corte el *chile* al medio, retire las semillas y corte en cubos pequeños.
- Pique el *cilantro*.
- En una olla con aceite de oliva saltee la *cebolla*.
- Agregue el *ananá*, el azúcar rubia y deje caramelizar.
- Añada el *vinagre* y deje reducir.
- Al final añada el *chile*, el *cilantro* y la sal.

Guarnición

- Pele los espárragos y cocine sobre la *plancha* con aceite de oliva y sal.
- Retire y rocíe con *jugo* de *limón*.

Aceite de arvejas

- Pele y pique el *ajo*.
- En un mortero trabaje el *ajo* con un poco de aceite de oliva y sal.
- Agregue las arvejas cocida, *jugo* de *limón*, sal, pimienta y aceite de oliva
- Mezcle y reserve.

Presentación

- Sirva las costeletas de *cerdo* junto al **chutney** de *ananá*, los espárragos y rocíe con el aceite de arvejas.
- Termine con pimienta fresca

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/costeleta-de-chancho-y-chutney-de-anana