elGourmet

Espresso pork chop

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Anís estrellado: 3 Flores
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Chuleta de cerdo: 1 k
Licor de Anís: 100 cc
Sal y Pimienta: A gusto

Salsa

Echalotte picado: 1/2 Taza
Papas: 2 Unidades
Aceite con curry: A gusto
Fondo de ternera: 1/4 Taza
Manteca: 3 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto
Ralladura de limón: 1/2 cda.
Ajo: 1 Cabeza
Vinagre de frambuesas: 100 cc
Café expresso: 1/2 Taza
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Azucar: 1 Taza
Vino Tinto: 1/2 Taza
Canela En Polvo: 1 cdita.
Granos de café: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Coloque en un recipiente grande la *chuleta* de *cerdo* y agregue el *licor* de anís y el anís estrellado, cubra con papel film y deje reposar en la heladera durante 7 horas aproximadamente

Salsa

- En una sartén caliente con una cucharada de *manteca* saltee el *echalotte* picado, luego de unos minutos agregue el *vinagre* de frambuesas y deje reducir
- Agregue luego el vino tinto junto con la canela y la ralladura de *limón*, cocine unos minutos y añada el *café* expresso.

- Una vez que la salsa haya reducido a la mitad incorpore el azúcar de a poco mientras mezcla con una cuchara de madera.
- Cuando el azúcar se haya disuelto por completo agregue el fondo de *ternera* y una cucharada de *manteca*, mezcle y retire del fuego.
- Pele las papas y cocine en agua hasta que estén tiernas
- Retire la parte superior de la cabeza de *ajo*, bañe con aceite de oliva y envuelva en papel aluminio, luego cocine en horno hasta que este completamente tierna.
- Una vez cocida la *papa* y rostizada la cabeza de *ajo*, retire el interior de este último, y realice un puré con ambos ingredientes, sazone con sal y pimienta.

Armado

- En una sartén caliente con aceite de oliva selle la *chuleta* de *cerdo* de ambos lados, sazone con sal y pimienta.
- Una vez sellada la *chuleta* de todos sus lados retire y termine la cocción en horno precalentado durante 20 minutos aproximadamente.
- Al momento de servir el puré agregue una cucharada de *manteca* y aceite con *curry*, mezcle hasta que se incorporen por completo.

Presentación

- Sirva en un plato la *chuleta* y acompañe con una porción de puré.
- Salsee con la salsa.
- Decore con granos de *café*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/espresso-pork-chop