

Nicolasnader

Chuleta de Cerdo en Club Negra 100% Malta

Ingredientes

1 Kg

Chuletas De Cerdo

½ Cucharada

Mostaza

¼ Taza

Salsa Soya

60 Gr

Azúcar Blanca

170 MI

Club Negra 100% Malta

50 Cc

Fondo De Vegetales O Agua

40 Cc

Miel De Abejas

Al Gusto

Salsa Picante

Al Gusto

Sal

Al Gusto

Pimienta

Opcional

Fécula



Preparación De Las Chuletas

1. Cortar las chuletas del tamaño de su preferencia. 2. En un bowl, mezclar la mostaza y la salsa soya. Marinar las chuletas por 15 minutos. 3. En una parrilla muy caliente, sellar las chuletas durante 15 minutos empezando por el lado del hueso. 4. Voltear y dejar a fuego medio-bajo aproximadamente 20 minutos o hasta que estén cocidas. Reservar.

Preparación De La Salsa

1. Hacer un caramelo a seco: en un sartén, poner el azúcar sin revolver hasta que tome un color rubio. 2. Agregar la Club Negra 100% Malta y dejar reducir por aproximadamente 2 minutos. Agregar miel. 3. Dejar hasta que la salsa tome consistencia. Verifique el sabor, si es necesario agregue más miel, sal y pimienta. 4. Agregar picante al gusto. 5. Bañar las chuletas de cerdo con la salsa y servir caliente.