

Receta de Chuletas con Salsa Hawaiana

26 Feb 2015



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una estupenda receta de chuletas con una salsa especial que les da un rico sabor, espero que os gusten y las preparéis en casa para vuestra familia.

Ingredientes

- Chuleta ahumadas (según comensales)
- Azúcar (media taza)
- Salsa de tomate (una taza)
- Agua (una taza)
- Piña (una)
- Sal
- Pimienta (al gusto)

Modo de Preparación

1. Salpimentar las chuletas y dorarlas en un poco de aceite por los dos lados y reservarlas en una fuente
2. En un cazo o cacerola, derretir el azúcar a fuego bajo y cuando esté a punto de caramelo, añadir la piña pelada y cortada en cubitos, la salsa de tomate y el agua
3. Incorporar la pimienta y el laurel y dejar reducir
4. Bañar las chuletas con la salsa preparada
5. Acompañar la chuletas con una ensalada o un puré de patatas y....buen provecho!!!