

Receta de Chuletas de Cerdo con Naranja y Cerveza

22 Mar 2016



Buenos días a tod@s, para hoy os propongo preparar estas **Chuletas de Cerdo** de una forma diferente, resultan muy ricas y gustarán a toda vuestra familia, os animo a prepararlas para estas próximas fiestas de Semana Santa.

Ingredientes

- Chuletas de cerdo (cuatro o más según comensales)
- Cebolla (una)
- Panceta o jamón serrano (cuatro lonchas gorditas)
- Cerveza (dos vasos)
- Naranjas (dos)
- Harina
- Pimentón dulce (dos cucharaditas)
- Aceite de oliva
- Sal

Modo de Preparación

1. Poner un poquito de sal a las chuleta, después poner un poquito de pimentón por las dos caras
2. En una cacerola, poner un poco de aceite de oliva y cuando esté caliente pasar las chuletas por harina y dorarlas en la cacerola un minuto por cada lado, sacarlas y reservar
3. Refreír la cebolla bien picadita en el mismo aceite de dorar las chuletas, añadir también la panceta o jamón cortado en taquitos y refreír bien todo a fuego medio hasta que la cebolla esté tierna
4. Añadir la cerveza y el zumo de las naranjas, echar también unos trozos de la cáscara de naranja quitándole todo lo blanco para que no amargue
5. Echar las chuletas a la cacerola y dejar cocer unos 15 minutos
6. Poner las chuletas en una fuente y pasar la salsa por la batidora junto con algún trozo de cáscara de naranja y alguno de panceta
7. Servir las chuletas acompañadas de la salsa y....buen provecho!!!