

Receta de Chuletas A La Naranja Con Miel

22 Abr 2014



Buenos días, para hoy os dejo esta receta que espero que también os guste, se trata de Chuletas a la Naranja con miel, resultan exquisitas para todos.

Ingredientes

- Chuletas de cerdo (cantidad a vuestra elección)
- Naranjas (tres o cuatro)
- Cebolla (una mediana)
- Miel (dos o tres cucharadas)
- Harina
- Aceite de oliva
- Ajos (dos o tres dientes)
- Caldo de pollo (medio litro)
- Pimienta negra y sal

Modo de Preparación

1. Sazonar las chuletas con sal y pimienta y rebozarlas en harina y reservarlas
2. Poner una cacerola con aceite al fuego y echar la cebolla picadita, dejarla a fuego medio hasta que esté dorada y blandita
3. Añadir la miel, removiendo bien y echar las chuletas reservadas, procurando que se doren bien por todos los lados, y mantener unos diez o quince minutos removiendo de vez en cuando
4. Poner una ralladura de naranja y los ajos picaditos, echar el caldo de pollo y llevarlo a ebullición, tapar la cacerola y mantener a fuego medio hasta que la carne esté blandita, cuidando que no se peguen
5. Añadir unos gajos de naranja, remover y dejar reposar tapado unos minutos rectificando de sal si fuera necesario
6. Servir decorado con unas rodajas de naranja