

Receta de Chuletas De Aguja En Salsa Con Champiñón

22 Abr 2014



Buenos días, para hoy os dejo esta receta que seguro os va a gustar, yo la hice para unos amigos y les encantó, espero que a vosotros os quede igual de rica.

Ingredientes

- Chuletas de aguja de cerdo (según comensales)
- Sal
- Champiñón laminado (uno o dos botes)
- Aceite de oliva
- Ajos (cuatro o cinco)
- Rebanadas de pan frito (una o dos, mejor del día anterior)
- Vino blanco (un vaso)
- Pastilla de Avecrem

Modo de Preparación

1. Hacer las chuletas a la plancha sin pasarlas mucho y reservarlas (si podéis hacerlas a la brasa, están más ricas)
2. Asar los ajos en una sartén sin aceite y después echar un poco de aceite y freír las rebanadas de pan, colocar en el vaso de la batidora y echar los ajos y medio vaso de vino, batirlo bien
3. En una cacerola poner un poquito de aceite y cuando esté muy caliente echar las chuletas
4. Rociar las chuletas con el resto del vino y cuando evapore, añadir la batida y cubrir de agua
5. Echar la pastilla de avecrem y un poco de sal y los champiñones con su caldo, dejar cocer a fuego medio hasta que la carne esté blanda
6. Acompañar de una ensalada o unas patatas fritas