



CHULETAS CON CHUTNEY DE MANZANA

Ingredientes:

- 3 cucharadas de aceite de oliva
- ½ cebolla morada fileteada
- 1 diente de ajo picado
- 4 pimientas enteras
- 1/3 de taza de azúcar
- 2 cucharaditas de chile de árbol molido
- 1/3 taza de miel de abeja
- ¼ de taza de vinagre de manzana (60ml)
- 3 manzanas peladas y picadas
- 12 chuletas ahumadas
- 2 cucharadas de perejil picado
- Sal y pimienta al gusto

Procedimiento:

1. Calienta el aceite y sofríe la cebolla junto con el ajo, añade las pimientas, el azúcar, el chile, la miel y el vinagre incorpora las manzanas y cocina a fuego bajo hasta que se cuezan por completo. Retira de la estufa y tapa para mantenerlo caliente.
2. Sazona las chuletas con sal y pimienta, espolvorea el perejil y fríelas por ambos lados.
3. Ofrece las chuletas con el chutney de manzana.

Tiempo de preparación:	25 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	12