



CHULETAS CON SALSA DE CILANTRO

Ingredientes:

- 2 tazas de agua (500 ml)
- Sal al gusto
- 2 zanahorias picadas
- 4 chuletas de cerdo
- Sal y pimienta al gusto
- 1 cucharada de aceite vegetal
- 1 ½ cucharadas de fécula de maíz
- ½ taza de agua fría (125 ml)
- 2 cucharadas de cilantro picado

Procedimiento:

1. En una cacerola, coloca el agua con sal al gusto y las zanahorias. Cocina hasta que estén suaves. Reserva.
2. Salpimenta las chuletas por ambos lados y dóralas en una sartén caliente con aceite.
3. Vierte sobre las chuletas las zanahorias con su agua de cocción. Tapa y cocina por 5 minutos a fuego medio.
4. Disuelve la fécula de maíz en el agua fría. Vierte sobre las chuletas junto con el cilantro picado. Cocina hasta que la salsa espese un poco.
5. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación:

30 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4