



CHULETAS DE CERDO CON SALSA DE CEREZA

Ingredientes:

- Sal y pimienta, al gusto
- 8 chuletas ahumadas de cerdo
- 2 cucharada de aceite
- 3 dientes de ajo, rebanados
- 1 frasco de mermelada de cereza (284 g)
- 1/3 de taza de jugo de granada (90 ml)

Procedimiento:

1. Salpimenta las chuletas de cerdo, en una sartén caliente el aceite, fríelas por ambos lados hasta que estén ligeramente doradas; reserva.
2. En la misma sartén donde freíste las chuletas, sofríe el ajo hasta que dore ligeramente, agrega la mermelada y el jugo, cocina a fuego medio hasta que suelte el hervor y espese ligeramente.
3. Sirve las chuletas bañando con la salsa de ciruela y ofrece.

Tiempo de preparación:

25 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

8