



CHULETAS DE CERDO CON SALSA DE MOSTAZA

Instrucciones:

1. Calentar una sartén grande a fuego medio-alto y rociarla con aceite. Sazonar las chuletas con sal y pimienta por ambos lados, agregar las chuletas y cocinar de 2 a 4 minutos por cada lado, hasta que estén doradas y apenas cocidas (no las cocines demasiado o quedarán duras). Transferir las chuletas a un plato.
2. En la misma sartén, añadir el caldo de pollo a la sartén y raspar los restos dorados que hayan quedado en el fondo.
3. Incorporar la leche evaporada, la mostaza Dijon y el jugo de limón, mezclar bien, reducir el fuego a medio y cocinar a fuego lento, sin tapar, durante 5-6 minutos o hasta que la salsa espese ligeramente. Si ves que la salsa no está espesando, agregar la mezcla de maicena con agua, mezclar y dejar que espese.
4. Colocar las chuletas nuevamente en la sartén con todo y los jugos que quedan en el plato, decorar con perejil, si lo deseas, disfrutar y ser feliz.



Ingredientes:

- 8 chuletas de cerdo sin hueso, de 1.2 cm de grosor
- Sal y pimienta negra recién molida
- ½ taza de caldo de pollo
- ⅔ taza de leche evaporada o crema de leche
- 1 cucharada de mostaza Dijon
- 2 cucharaditas de jugo de limón
- 1 cucharada de maicena con 2 cucharadas de agua (para espesar)