

PLATO DE FONDO

CHULETAS CON SALSA DE MOSTAZA



Ingredientes:

- Chuletas
- 1 cucharadita de pimienta limón
- Aceite De Oliva
- 3 cucharadas de soya
- 3 cucharadas de miel o sirope de Maple o miel de palma
- 1 cucharadita de ajo y/o cebolla en polvo
- Los aliños que más te gusten
- 1/3 de taza de whisky
- Agua o caldo de carne
- 200 g de crema
- 1 cucharada de mostaza antigua (con granitos)
- 1/3 taza de agua o caldo
- 3 cucharadas de cebolla al vino tinto
- 1 cebolla en juliana

Preparación

- Poner las chuletas en una fuente y aliñar con 1 cucharadita de pimienta limón + 3 cucharadas de aceite de oliva + 3 cucharadas de soya + 3 cucharadas de miel o sirope de maple o miel de palma + 1 cucharadita de ajo y/o cebolla en polvo + los aliños que más te gusten, mezclar todo y dejar marinar por un par de horas.
- Poner Aceite De Oliva en un sartén y cuando esté caliente sellar las chuletas por todos lados cuando estén doradas, bajar el fuego y agregar 1/3 de taza de whisky y cocinar por 2 minutos hasta que se evapore el alcohol.



- Cocinar las chuletas hasta que estén al punto que a ti te gusta (va a depender del tamaño y grosor de la que estés cocinando). Agregar agua o caldo de carne si se secan.
- Retirar la carne y poner nuevamente el sartén con sus jugos en el fuego. Agregar 200 g de crema +1 cucharada de mostaza antigua (con granitos) + 1/3 taza de agua o caldo +3 cucharadas de cebolla al vino tinto (puedes hacerla la cebolla al vino tinto en la casa).
- Mezclar todo y bañar las chuletas antes de servir.
- Puedes usar mermelada de pimentones en vez de la de cebolla.
- Si no la quieres con el toque dulce, agrega 1 cebolla en juliana salteada y dorada.

