



Chuletas Glaseadas con Malta

Por: María de los Ángeles Armas

Te invitamos a preparar:

Chuletas Glaseadas con Malta

Por: María de los Ángeles Armas

Ingredientes

Chuletas

3 ruedas de chuleta ahumadas (cortadas de forma redonda).

Sal y pimienta al gusto.

2 cucharadas de aceite vegetal.

Salsa

1 botella de malta.

4 cucharadas de azúcar.

1 chile guaque seco sin semillas y sin venas.

½ taza de fondo de pollo (El fondo es el “caldo” producto del cocimiento de los siguientes ingredientes: huesos de pollo crudos o alas de pollo hervidas en agua con vegetales (cebolla, zanahoria, apio) laurel y tomillo sin sal. Se separa las verduras del “caldo” y el caldo resultante es el fondo.)

Puré de Camote y durazno

2 Camotes pelados y en trozos del mismo tamaño.

1 durazno o melocotón cortados en trozos del mismo tamaño.

Pimienta gorda o entera.

Fondo de pollo.

Sal y pimienta al gusto.

1 cucharada de mantequilla fría.

Chips o crocantes de camote

¼ de taza de aceite para freír.

3 lascas finas de camote.

Sal al gusto.

Aceite de cilantro

1 manojo de cilantro blanqueado (puesto a hervir en agua durante un minuto).

1 taza de aceite vegetal o de canola.

Verduras Salteadas

1 onza de zanahoria picada en dado pequeño.

1 espárrago entero blanqueado (puesto a hervir en agua durante un minuto).

Cebollín picado.

Aceite de oliva, sal y pimienta al gusto.





Chuletas Glaseadas con Malta

Por: María de los Ángeles Armas

Preparación:

Salsa

Se coloca la malta en una olla a fuego medio agregándole azúcar hasta reducirse a $\frac{1}{2}$ taza. Al mismo tiempo se calienta en otra olla el fondo de pollo con el chile guaque para hidratarlo antes colocarlo en la licuadora.

Luego de hidratado, el chile guaque, se licua con el agua del fondo en el que se coció. Para licuarlo también se le puede agregar un poco de la mezcla de la malta con el azúcar que se tiene en la otra olla. Se tamiza (cuela) el chile guaque licuado para colocarlo en la mezcla de la malta con el azúcar que sigue en la olla cocinándose. Se sigue hirviendo para reducirse y condensarse en fuego bajo.

Puré

Colocar en una olla el fondo de pollo y llevar a ebullición. Agregar el camote, el durazno y la pimienta gorda, dejar cocinar hasta que se suavicen. Escurrir los elementos, sacar la pimienta gorda y hacer puré el resto. Para finalizar, mezclarle la mantequilla, sazonar con sal y pimienta al gusto.

Chips o crocantes de camote

Se agrega aceite al sartén y se fríen las rodajas de camote. Una vez fritos se colocan en una servilleta para escurrir el exceso de grasa, sazonar con sal.

Chuletas

En un sartén calentar el aceite y dorar levemente las chuletas de cerdo ahumadas. Sazonar con sal al gusto. Agregar la salsa de malta y chile guaque y bañar las chuletas hasta glasearlas.

Vegetales Salteados

Se coloca aceite de oliva en un sartén a calentar para colocar allí luego la zanahoria y los espárragos para saltear. Luego se colocan las rodajas de cebollín y se sazona con pimienta y sal.

Aceite de cilantro

Licuar el cilantro con el aceite. Decantar y reservar.

Preparación final

Para decorar el plato se utiliza una cucharada de la salsa de malta y se colocan las rodajas de chuleta con los espárragos, la zanahoria, el cebollín, el puré y los chips colocando al final el aceite de cilantro.