



Chuletas de Cerdo Glaseadas a la Saltimbocca

Por Chef José Mendín para PorkTeInspira.com

INGREDIENTES

2 chuletas de cerdo, con hueso (chuletas con hueso), de 3/4 de pulgada
4 grandes hojas de salvia
4 rodajas de prosciutto, grandes y cortadas en rodajas finas
3 cucharadas de aceite de oliva
1 cucharada de sal Kosher
1 cucharadita de pimienta negra, molida
2 dientes de ajo, cortados en rodajas
3 tazas de setas Portobello, en rodajas
5 onzas de vino marsala, dulce
3 cucharadas de mantequilla, en cubos
2 cucharadas de perejil picado
2 pinchos*

DIRECCIONES PARA COCINAR

Precaliente el horno a 350°F. Coloca 2 hojas de salvia grandes, una en la parte superior y otra en la parte inferior de las chuletas de cerdo. Envuelve cada chuleta de cerdo con una rebanada de prosciutto, usando el pincho para mantenerlo en su lugar.

Calienta el aceite de oliva en una sartén grande a fuego medio-alto. Agrega las chuletas de cerdo, condimenta con sal y pimienta, y dora bien cada lado durante aproximadamente 2-3 minutos por lado. Retira las chuletas de cerdo una vez doradas.

Coloca en una bandeja para hornear y cocina en el horno durante aproximadamente 15-20 minutos, hasta que las chuletas alcancen una temperatura interna de entre 145°F a 160°F (usando un termómetro digital). Calienta la sartén donde se doraron las chuletas de cerdo a fuego medio. Añade el ajo en rodajas y saltea hasta que esté dorado. Agrega las setas. Desengrasa la sartén con el vino marsala, añade mantequilla y cocina las setas revolviendo hasta que estén tiernas y el vino marsala se haya reducido. Espolvorea con perejil picado.

Sirve con pasta, por ejemplo, fettucine alfredo.

SIRVE 2

TIEMPO DE PREPARACIÓN 15 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN 30-35 minutos

*Si vas a usar pinchos de madera, asegúrate de remojarlos en agua primero

Descubre más recetas en PorkTeInspira.com.