

Smithfield®

Chuletas de Cerdo Asadas con Mantequilla de Cognac, mostaza Aioli y Hongos

Receta de Jose Garces para Smithfield

Chuletas de cerdo

4 Chuletas de cerdo con hueso Smithfield® Prime (1-pulgada de grosor)

1 taza de aceite de oliva extra virgen

1/4 taza de tomillo fresco finamente picado

1/4 taza de romero finamente picado

1/4 taza de ajo finamente picado

1. Mezcla el aceite, el tomillo, el romero y el ajo en un recipiente grande. Agrega las chuletas de cerdo y déjalas rebozar bien. Cúbrelas y refrigera al menos durante 2 horas y hasta 24 horas.
2. Calienta la parrilla a temperatura media con brasas de leña de nogal. Quita las chuletas del marinado y ásalas de 7 a 9 minutos por cada lado hasta que su temperatura interna alcance los 145°F. a 160°F.
3. Retíralas del calor e inmediatamente úntalas con un pincel con la mantequilla de cognac. Déjalas reposar unos 3 minutos antes de servir.

Mantequilla de Cognac

1 taza de cognac de buena calidad

1/2 taza de chalotes o cebollas de escalonia en rebanadas finas

1 taza de mantequilla a temperatura ambiente

1/4 taza de perejil finamente picado

1. Combina el cognac y los chalotes en una cacerola pequeña. Hierva a fuego lento hasta que el cognac se reduzca dos tercios. Cuela y deja enfriar. Mezcla la mantequilla y el perejil; deja la mezcla a temperatura ambiente hasta cuando haya que usarla.

Mostaza Aioli

3 huevos

1 taza de mostaza *Dijon*

1/4 taza de jugo de limón

1/2 taza de mostaza de grano entero
3 tazas de aceite vegetal

1. Combina los huevos, la mostaza *Dijon* y el jugo de limón en una procesadora o licuadora. Licúa hasta que quede fluido.
2. Lentamente agrega el aceite vegetal mientras la procesadora está funcionando hasta lograr una emulsión. Retira del procesador y agrega la mostaza de grano entero. Condimenta a gusto.

Hongos

2 libras de hongos silvestres frescos (como chanterelle, gallina del bosque, porcini o morel)

1/4 taza de aceite de oliva extra virgin

1/4 taza de tomillo finamente picado

1/4 taza de romero finamente picado

1 cucharada de jugo de limón

1. Mezcla los hongos y el aceite de oliva. Ponlos en una canasta sobre la parrilla hasta que queden blandos y se cocinen por completo, volteándolos ocasionalmente.
2. Retíralos del calor y agrega los demás ingredientes. Sirve de inmediato.

RINDE: 4 porciones

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 25 minutos más 2 horas para adobar

TIEMPO DE COCCIÓN: 35 minutos