



Chuletas de Cerdo Rellenas de Provoleta con Chimichurri y Repollitos de Bruselas con Crema de Castañas

Receta de Jose Garces para Smithfield

Chuletas de cerdo

4 Chuletas de cerdo deshuesadas Smithfield® Prime

4 oz. de queso provoleta (o provolone intenso) cortado en tiras de 2x1/2 pulgadas de grosor

1/2 taza de pimientos rojos asados cortados en tiras largas

1 lb. de tocino ahumado **Smithfield® Hickory Smoked Bacon**, en rebanadas

1. Con cuidado abre las chuletas de cerdo estilo mariposa hasta un grosor aproximado de 1/2". Condimenta a gusto con sal y pimienta. Pon una hilera de pimientos rojos asados y queso provoleta en el centro de cada chuleta; enróllala apretada de manera que el queso y los pimientos queden en el centro.
2. Pon 4 tiras de tocino en una tabla de cortar, superponiéndolas un poco. Pon el rollo en posición perpendicular a las tiras de tocino y enrolla hasta que quede apretado. Corta el exceso de tocino e inserta en un pincho de brocheta de madera. Repite la operación con los otros 3 rollos de chuleta. Refrigerera hasta que estén listas para cocinar.
3. Calienta el horno a 375°F. Ponlas en una asadera liviana y colócalas en el horno. Hornea hasta que la temperatura interna del cerdo alcance los 145°F. a 160°F.

Chimichurri

3 hojas de laurel (fresco si es posible)

2 dientes de ajo

1/2 taza de vinagre de vino blanco

1 cucharadita de hojuelas de pimienta roja triturada

1 taza de perejil fresco picado

1 taza de orégano fresco picado

1 taza de aceite de oliva extra virgen

1. Combina las hojas de laurel, el ajo, el vinagre de vino blanco y las hojuelas de pimienta roja triturada en una licuadora y procesa hasta que quede una mezcla quede cremosa.
2. Revuelve los demás ingredientes. Sazona con sal al gusto. El chimichurri debe

hacerse antes de 1 hora de servir para que esté fresco. Sírvelo sobre las chuletas de cerdo rellenas.

Repollitos de Bruselas y crema de castañas

2 dientes de ajo, en rebanadas finas
1/4 taza de chalotes o cebollas de escalonia en rebanadas finas
1/4 taza de vino blanco
2 tazas de caldo de pollo
1 taza de crema de leche espesa
1 taza de castañas congeladas y peladas
2 lbs. de repollitos de Bruselas, cortados a la mitad
1/4 taza de aceite vegetal
1 taza de semillas de granada
1/4 taza de tomillo fresco picado
1/4 taza de aceite de oliva extra virgen

1. Calienta el horno a 375° F. Para hacer la crema de castañas, combina el ajo y los chalotes en una cacerola grande a fuego medio; cocina hasta que estén apenas blandos. Agrega el vino; deja hervir a fuego lento hasta que el vino se haya evaporado casi por completo.
2. Agrega el caldo de pollo, la crema y las castañas; deja hervir a fuego lento hasta que las castañas estén muy blandas. Pon en una procesadora y procesa hasta lograr una mezcla cremosa.
3. Pon los repollitos de Bruselas bocabajo en un sartén de hierro fundido o pesado. Unta con aceite vegetal. Cocina a fuego alto hasta que queden bien caramelizadas. Retira los repollitos de Bruselas del sartén y ponlas en una asadera para hornear; hornea hasta que queden completamente cocinadas.
4. Cuando estén blandas, coloca en un recipiente junto con las semillas de granada, el tomillo y el aceite de oliva. Sirve de inmediato sobre la crema de castañas.

RINDE: 4 porciones

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 40 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN: 50 minutos