

Chuletas de Cerdo Agridulces

Receta enviada por Lourdes Ramírez

Sartén de 10½ pulgadas con tapa

Tiempo de cocción: 18 minutos

Rinde: 4 porciones

Ingredientes:

4 chuletas ahumadas de puerco sin hueso (4 onzas cada una)
1 taza de tomate troceado
1 cucharadita de ajo picado
2 cucharadas de chiles chipotles de lata
1 lata de rodajas de piña en almíbar ligero (16 onzas) —se usarán 2 rodajas y el almíbar—
Sal al gusto

Preparación:

Ponga en la licuadora el tomate, el ajo, el chile chipotle, la sal, 2 rodajas de piña y el almíbar de la lata; licúe bien.

Pre caliente el Sartén de 10½ pulgadas por 3 minutos a temperatura media-alta. Agregue las chuletas, cocine por 3 minutos con la tapa entreabierta y la válvula Redi-Temp® cerrada; voltéelas. Dos minutos más tarde, agregue la mezcla licuada. Tape, abra la válvula y, cuando ésta suene, cambie la temperatura a baja. Cierre la válvula y cocine por 10 minutos más. Apague. Pueden ser acompañadas con arroz blanco y piña asada con cebolla y guisantes.

