



- cocina muy sencilla -

0297 CHULETAS DE CERDO CON SALSA DE ROQUEFORT

INGREDIENTES

- Chuletas de cerdo gruesas (4)
- Queso Roquefort (100 gr)
- Mantequilla (50 gr)
- Aceite de oliva
- Ajos (2)
- Cebolleta fresca (1)
- Tomillo fresco (2 ramas)
- Salvia fresca (2 hojas)
- Brandy (1 chupito)
- Vinagre suave (unas gotas)
- Pimienta negra en grano
- Sal

ELABORACIÓN

Salpimienta las chuletas por las dos caras

Pon una sartén, en la que quepan todas las chuletas en el fondo, al fuego 6/10 con una cucharada de mantequilla y otra de aceite de oliva. Introduce los ajos picados, las ramas de tomillo y las hojas de salvia. Déja que se vayan haciendo las chuletas rociándolas con la grasa de cuando en cuando. Tendrán que estar unos 15 minutos por cada lado.

En un fuego aparte, pon un cacillo con la nata y el queso roquefort. Mueve con la varilla para integrar el queso derretido en la nata y déja que se reduzca esta salsa hasta que estén hechas las chuletas.

Cuando las chuletas estén casi hechas, incorpora la cebolleta picada, el chupito de brandy y unas gotas de vinagre. Déja hacer un minuto más y listas.

Sirve un poco de salsa en el fondo del plato, reparte la salsa por este fondo y coloca sobre ella la chuleta napándola con un poco de la grasa de la sartén. Decora con tomillo fresco.