

## CHULETAS DE CERDO CON MEMBRILLO

### Ingredientes:

- 8 chuletas de cerdo
- 200 g de membrillo dulce
- 3 cebollitas
- 1 vaso de caldo de carne
- 1 diente de ajo
- 25 g de piñones
- aceite
- sal
- pimienta.

### Elaboración:

Pon en la sartén un chorrito de aceite y echa el ajo cortado en rodajitas. Salpimenta las chuletas y fríelas junto al ajo. Saca y resérvalas.

En la misma sartén rehoga los piñones y resérvalos.

En ese mismo aceite rehoga las cebollitas cortadas en juliana y el membrillo. Tres minutos después, agrega el caldo. Espera a que se deshaga el membrillo y después deja reducir. Añade los piñones y báñalos con la salsa de la chuleta.

También puedes añadir, junto con el caldo, un vaso de vino dulce oporto. La salsa adquiere un toque más señorial.