

CHULETAS DE CERDO CON SALSA DE PEREJIL

Ingredientes:

- 8 chuletas de cerdo • aceite • sal • pimienta • pimientos rojos. Para la salsa: • 2 cuch. de aceite • 1 cebolleta • 50 g de perejil en hojas • 1 vaso de caldo de carne • ½ vaso de nata líquida • sal.

Elaboración:

Haz la salsa pochando la cebolleta picada en aceite, añadiendo el perejil picado, el caldo y la nata. Déjalo hacer unos minutos y lo trituras todo, pasándolo luego por el chino si deseas que quede más fino. Ponlo a punto de sal.

Aparte, fríe las chuletas salpimentadas. Sírvelas acompañadas con la salsa en el fondo y unos pimientos rojos fritos.