



CHULETAS DE CERDO EN SU SALSA DE HIERBAS

Ingredientes

- 2 Cucharadas de aceite
- 6 Chuletas de cerdo (sin hueso)
- 1 Diente de ajo cortado finamente
- ½ Cebolla picada fina
- 2 Cucharadas de finas hierbas (romero, tomillo, laurel)
- 1 Tableta de caldo de costilla MAGGI®
- ¼ Taza vino blanco
- Sal y pimienta a gusto
- ½ Taza de agua tibia
- 1 Cucharadita de maicena

Preparación

1.- Calienta una sartén con el aceite indicado, acomoda las chuletas de cerdo una al lado de la otra y de inmediato agrega el ajo cortado finamente. Luego, agrega la cebolla y cocina las chuletas a fuego medio hasta dorarlas levemente. Voltea y cocina por el otro lado hasta dorar.

2.- Condimenta con la tableta de caldo de costilla MAGGI® previamente desmenuzado, agrega las finas hierbas cortadas finamente y vierte de una vez el vino blanco, agrega un toque de sal si es necesario y pimienta a gusto.

3.- Hierve el vino a fuego medio hasta reducir levemente, una vez que la chuleta esté completamente cocida, disuelve la maicena en la ½ taza de agua tibia y agrega de una vez a la sartén, revuelve y hierve durante unos segundos hasta espesar levemente. Una vez listas las chuletas sírvelas de inmediato.

Sugerencia

Puedes acompañar esta preparación con puré de papas MAGGI® o ensaladas surtidas.



Dificultad:
Baja



Porciones:
6



Tiempo:
30 minutos

Información Nutricional

Energía:	297 Kcal
Proteínas:	22.6 g
Grasa Total:	28.3 g
Colesterol:	74.0 mg
H. de Carbono:	7.6 g
Fibra Dietética:	0.00 g
Sodio:	171 mg