



Dificultad:  
Baja



Porciones:  
5



Tiempo:  
35 minutos

## Información Nutricional

Energía:	281 Kcal
Proteínas:	16.8 g
Grasa Total:	21.2 g
Colesterol:	48 mg
H. de Carbono:	4.2 g
Fibra Dietética:	0 g
Sodio:	514 mg

## CHULETAS A LA MOSTAZA

### Ingredientes

- 5 Chuletas de cerdo
- 1 Cucharada de aceite
- 1 Diente de ajo
- 3 Cucharadas de mostaza
- 1 Tableta de caldo de costilla MAGGI®
- ¼ Taza de vino blanco
- 1 Cucharadita de orégano
- ½ Taza de agua caliente
- 1 Cucharada de maicena

### Preparación

1.- Calienta el aceite en una sartén y dora las chuletas por todos lados con el ajo cortado finamente. Mientras, junta en un pequeño recipiente la mostaza con el caldo de costilla MAGGI®, el vino blanco, el orégano y el agua caliente.

2.- Vierte esta preparación sobre las chuletas y cocina a fuego medio hasta que la mezcla tome mayor textura y el sabor del vino se evapore. Si vez que la mezcla está muy densa, puedes agregar un toque de agua caliente.

### Nota

La maicena la agregas solo en el caso que la salsa no tome textura cremosa, si es así, disuelves la maicena en un poco de agua fría y la agregas de una vez removiendo constantemente hasta que tome mayor textura.