



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.