RECETA

Chuletas de Cerdo

Chuletas gruesas doradas en la plancha y terminadas con mantequilla, ajo y tomillo.

4 personas | 25 minutos | Fácil dificultad



INGREDIENTES

Chuletas de cerdo con hueso Ver en Cortes premium →	4 de 2.5 cm de grosor, aprox. ½ lb cada una
Sal	1 cucharadita
Pimienta negra molida	½ cucharadita
Aceite vegetal	1 cucharada
Mantequilla	2 cucharadas
Ajo	3 dientes, aplastados
Tomillo fresco	3 ramitas

PREPARACIÓN

1 Sazona las chuletas.

Saca las chuletas del refrigerador 20 minutos antes y sécalas con papel de cocina; la humedad en la superficie impide que doren. Haz dos o tres cortes pequeños en el borde de grasa para que no se curven al calentarse. Sazona ambos lados con la sal y la pimienta.

2 Dora en la plancha.

Calienta la plancha o una sartén pesada a fuego medio-alto con el aceite hasta que humee ligeramente. Coloca las chuletas sin amontonarlas y déjalas 4–5 minutos sin moverlas, hasta que se despeguen solas y estén doradas. Voltéalas y cocina 3–4 minutos más.

3 Baña con mantequilla.

Baja el fuego a medio, agrega la mantequilla, el ajo y el tomillo. Inclina la plancha y, con una cuchara, baña las chuletas con la mantequilla espumosa durante 1–2 minutos. Mide el centro junto al hueso: retira a 63 °C, la referencia de seguridad para cerdo entero. Un poco de rosado en el centro es normal a esa temperatura.

4 Reposa y sirve.

Pasa las chuletas a un plato y déjalas reposar 3 minutos para que los jugos se asienten. Sírvelas con la mantequilla de la plancha por encima. Van bien con puré de papa o con arroz y ensalada.