



Chuletas de Cerdo Glaseadas

Ingredientes:

- 4 Chuletas de Cerdo.
- 2 Cucharaditas de Ajo en Polvo.
- 2 Cucharaditas de Sal.
- 2 cucharadas de aceite de oliva.
- 1 Cucharada de Mantequilla (preferiblemente sin sal).
- 2 Cucharaditas de Ajo en Pasta ó 6 Dientes de Ajo bien picaditos.
- 1/4 Taza de Miel.
- 2 Cucharadas de Vinagre de Manzana (Pueden utilizar Vinagre blanco o de vino).
- 2 Cucharadas de Agua.
- Pimienta al gusto.

Procedimiento:

1. Sazonar las chuletas con ajo en polvo, sal y pimienta.
2. Aparte calentar el sartén con 2 cucharadas de aceite de oliva.
3. Cuando este caliente el aceite, agregar las chuletas y dorar por 5min de cada lado a fuego medio-alto.
4. Una vez doradas las chuletas, sacar del sartén y reservar.
5. En el mismo sartén a fuego medio-bajo, agregar la cucharada de mantequilla y el ajo en pasta o picado.
Cuando este dorado el ajo, agregar la miel y el vinagre de manzana.
6. Cuando la mezcla espese incorporar las chuletas y 2 cucharas de agua.
7. Mezclar todo bien para que las chuletas se impregnen y luego llevar al horno por 2min a 400°C.
8. Sirva y decore con perejil picado al gusto.