RECETARIO PRÁCTICO

Programa**: Preparación COCINA BASICA**

Ficha: 2084078 ficha 2084060

Resultado de aprendizaje:

Elaboración de preparaciones de base
Aplicación de normas
Elaboración de platos calientes

CHULETAS DE CERDO GLASEADAS



las chuletas de cerdo o en esta presentación **chuletones** su característica es el corte en donde conserva el hueso de la parte de la costilla su forma redondeada de la carne es parte del lomo que no se separa de la costilla, y extraídas del lomo bajo, que son las más tiernas y jugosas.
en esta oportunidad prepararemos estas chuletas en salsa glaseada de durazno

ingredientes:
6 chuletas de cerdo con hueso
1 lata de durazno
¼ de mantequilla
½ taza de vino tinto semidulce o seco
6 cucharadas de azúcar rubia
Sal, pimienta, ajo.
PREPARACION: de preferencia el día anterior adobamos los chuletones con sal, pimienta y ajo deshidratado y un poco de cerveza, en una parrilla muy caliente colocamos a sellar los chuletones que den apariencia de asado, inmediatamente los colocamos en una sarten con la mantequilla por encima de ellos por el efecto de calor la mantequilla se clarifica o derrite sin quemarse dejamos que la mantequilla los vaya sofriendo a fuego medio cuando haya un término más dorado rosear el azúcar rubia sobre ellos para que se caramelicen y luego adicionamos el zumo o néctar de los duraznos para iniciar la cocción aproximadamente por media hora cuando se observe una salsa brillante adiciono los duraznos fileteados en cascos y el vino dejo reducir esta salsa termino deseado. Acompañamos este chuletón con papas lionesas o puré de papa.

http://www.lamejorchuletadebilbao.com/chuleton-entrecot-chuleta/
FUENTE DE TERMINO DE CHULETON

PAPAS A LA LIONESA



Papas a la lionesa es tambien conocida como papa enchaquetada.

INGREDIENTES:

6 papas cocidas a tres cuartos

2 cucharadas de mantequilla = de aceite

2 cebolletas moradas en julianas

3dientes de ajo y doscucharadas de salsa inglesa perejil

Cocemos las papas a tres cuartos esperamos que reposen y las porcionamos en cuartos o sextos en cascos sin pelarlas como se aprecia la imagen llevamos a una sarten y sobre estas colocamos trocitos de mantequilla y el aceite las dejamos dorar a fuego medio y agregamos las cebolletas en juliana los dientes de ajo enteros, la salsa inglesa y el perejil tapamos y dejar que termine la cocción si desea sustituir la salsa inglesa lo puede hacer con un poco de leche.

En la fuente de servicio colocamos los chuletones al centro y las papas en cascos con los duraznos rodeando la carne, con la salsa de durazno bañamos las chuletas.

Es una variedad de *papa* realizada con dos métodos de cocción, que son el hervido y el salteado

La cebolla el ajo entero le da su toque de sabor diferente

.

GLOSARIO

Las patatas a la *lionesa* o lyonnese son una receta francesa, su preparación original se hace con mantequilla y perejil cebolleta y ajos ligeramente macerados.
Chuleta: porción de carne sin hueso.

Chuletón: Corte del lomo de cerdo con hueso de costillar.

Papas a la lionesa:https://recetavenezolana.com/papas-lionesas/

Fuente de información