



Chuleta de Cerdo

Description

Tamarillo is a great tropical fruit which is consumed as fresh fruit. It is raw material used in the food industry for the preparation of juices, jams, preserves, candies, jellies, jelly, jam and frozen concentrates.

Chuleta de Cerdo con Salsa de Tomate de Arbol or Pork Chop with Tamarillo Sauce (English version below)

Ingredientes para 2 porciones

- 2 tomates de árbol o tamarillos
- 200 mililitros de vino rojo
- 1 ají pequeño (Opcional)
- 3 cucharadas de azúcar
- 1 estrella de anís
- 2 chuletas de cerdo
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cucharadita de orégano
- Sal y pimienta al gusto

Preparación

1. En una olla a fuego medio verter el vino, agregar el ají, estrella de anís y azúcar.
2. Cortar en cruz los tomates y agregar a la olla.
3. Luego de cocinar por 5 minutos, sacar los tomates, pelar la pulpa cuidadosamente.
4. Picar la pulpa y agregar otra vez a la olla con el vino.
5. Dejar cocinar la salsa hasta que espese.
6. Aparte marinar las chuletas de cerdo con el aceite de oliva, orégano, sal y pimienta.
7. Pre calentar la parrilla y asar las chuletas.
8. Servir las chuletas junto con la salsa y acompañar con puré de papa, yuca y/o ensalada.

Pork Chop with Tamarillo Sauce (English version)

Ingredients for 2 servings

- 2 tamarillos.
- 200 milliliters of red wine.
- 1 small chili pepper (optional).
- 3 tablespoons sugar.

- 1 star anise.
- 2 pork chops.
- 2 tablespoons olive oil.
- 1 teaspoon oregano.
- Salt and pepper to taste.

Preparation

1. In a saucepan over medium heat pour the wine, add the pepper, star anise and sugar.
2. Cut the tamarillos crosswise and add to pot.
3. After cooking for 5 minutes, remove the tamarillos, peel the flesh carefully.
4. Chop the pulp and add to the pot again with the wine.
5. Simmer the sauce until it gets thick.
6. Apart, marinate the pork chops with olive oil, oregano, salt and pepper.
7. Pre-heat the grill and cook the chops.
8. Serve the chops with the sauce and also with mashed potatoes or cassava and salad.