

## **Chuletas de Puerco con Mermelada de Ciruela**

### ***Sirve a ocho***

8 chuletas de cerdo – lavadas y secadas  
hojas de orégano secas  
4 Cucharadas de mermelada de ciruela  
2 Cucharadas de mostaza amarilla  
2 Cucharadas de vinagre de sidra de manzana  
¼ de taza de vino tinto  
1 Cucharada de aceite  
2 cebollas pequeñas – en rodajas

Colocar las chuletas de cerdo en un plato y sazonar generosamente con sal, pimienta y orégano en ambos lados. Dejar que repose durante unos 15 minutos a temperatura ambiente para que no estén muy frías al cocinarlas.

Mezclar la mermelada, mostaza y el vinagre en un tazón. Añadir el vino y mezclar bien. Dejar de lado.

Calentar el aceite en una sartén grande. Agregar las chuletas cuando este caliente y dorar ambos lados. No dé vuelta hasta que se dore de manera uniforme en la parte inferior. Utilice pinzas o una espátula para voltear sus chuletas y no un tenedor para que no se claven y se pierda todo el jugo. Poner a un lado.

Añadir la cebolla a la misma sartén y cocinar. Raspar la sartén a fin de tomar ventaja de los bits de color marrón. Cocinar las cebollas hasta que empiecen a dorar. Devolver las chuletas de cerdo a la sartén. Unte la parte superior de las chuletas con la mitad de su salsa y delas la vuelta. Unte el otro lado con la salsa restante.

Cocine las chuletas de 3 a 4 minutos por lado y sirva. Si no están completamente cocidos cocinar un poco más. Asegúrese de servir con la deliciosa salsa de cebollas. ¡Disfrutar!