# Receta de Chuletas De Cerdo Al Caramelo

22 Abr 2014

Buenos días a tod@s, para hoy que es el último día de este cortito mes de febrero, os dejo esta rica receta de Chuletas al caramelo, seguro que os gustarán.

## Ingredientes

- Chuletas de lomo de cerdo
- Vino blanco seco (un vaso)
- Mantequilla (unos 50grs)
- Naranjas (dos)
- Azúcar (dos cucharadas)
- Sal
- Pimienta negra
- Piñones (opcional)

## Modo de Preparación

1. Sazonar las chuletas con sal y pimienta y reservar
2. Cortar las naranjas en rodajas finas y rehogarlas con la mitad de la mantequilla, durante unos diez minutos
3. En una fuente para horno, verter el vino blanco y el zumo de otra naranja, colocar las chuletas y repartir el resto de la mantequilla a trocitos encima de las chuletas
4. Precalentar el horno a 200 Grados e introducir las chuletas en la fuente y dejar unos 25 minutos
5. En un cazo a fuego fuerte poner el azúcar y remover continuamente hasta que se caramelice
6. Verterlo sobre las chuletas, añadir los piñones y colocar unas rodajas de naranja alrededor, meter al horno unos cinco minutos más
7. Servir muy caliente y.... buen provecho!!!!