

Chuleta de ternasco de Aragón con manzana al PX



Elementos del invento:

(para 4 personas)

- 8 chuletas de Ternasco de Aragón deshuesadas
- 2 manzanas
- 300 ml de Pedro Ximenez
- 80 gr de azúcar

Elaboración de los elementos:

En un cazo preparamos la salsa, para ello calentamos el vino y disolvemos el azúcar, a fuego lento dejamos que reduzca, aproximadamente durante 20 minutos. Reservamos.

En una plancha pintada con aceite freímos las chuletas de ternasco y la manzana troceada en láminas.

Presentamos el ternasco sobre la manzana y un hilo de salsa. El resto colocar en una salsaera.

Ale, a disfrutar!!!

<http://conlaszarpasenlamasa.cultura-libre.net>