

Chuletas ahumadas con salsa de guajillo

Porciones: 4

Ingredientes:

4 pzas Chuletas de cerdo ahumadas

Para la salsa:

6 pzs Chiles guajillo, asados, desvenados y suavizados

¼ pza Cebolla, asada

2 pza Dientes de ajo, asados

2 pzas Pimienta negra

1 pza Clavo de olor

1 pizca Orégano en polvo

Para el puré de chícharo:

2 tzas Chícharos precocidos

1 tza Espinacas

2 cdas Cebolla, picada

1 pza Diente de ajo, picado

100 g Requesón

¾ tza Leche

1 cda Mantequilla

c/s Aceite

c/s Sal y pimienta

Procedimiento:

1. **Para la salsa**, asar todos los ingredientes. Licuar agregando un poco del agua en la que se suavizaron los chiles y colar.
2. Sofreír salsa y salpimentar, cocinar a fuego medio hasta que hierva.
3. En un sartén dorar las chuletas por ambos lados y colocar en la salsa, tapar y cocinar por 5 minutos más y rectificar sazón.
4. **Para el puré**, fundir mantequilla, acitronar cebolla y ajo. Añadir chícharos saltear unos minutos. Añadir espinacas y cocinar unos minutos más.
5. Licuar con ayuda de leche hasta formar un puré, enseguida añadir requesón y seguir licuando hasta obtener una textura firme y lisa. Salpimentar.
6. Regresar al fuego y rectificar sazón y consistencia.
7. **Para el montaje**, servir las chuletas y acompañar con el puré de chícharo