

Chuletas Hawaii

Ingredientes

- 1 copita de ron
- 2 cubitos de caldo de carne
- 5 cdtas de salsa de tomate
- 1 cda azúcar rubia
- 2 clavos de olor
- 1/4 taza de vinagre
- 6 rodajas de piña en conserva
- 1/2 taza de su jugo
- 6 chuletas de cerdo
- pizca de canela

Preparación

Freimos las chuletas previamente, espolvoreadas en sal y pimienta, en la margarina hasta que doren; les agregamos el ron y flambeamos.

Le añadimos la salsa de tomate, los cubitos de caldo, azúcar, canela, clavos, vinagre y jugo de la piña en conserva. Dejamos que se consuma un poco.

Aparte derretimos margarina en una sartén y salteamos en ella las rodajas de piña.

En una fuente se ponen las chuletas como base. Sobre ellas un poco de la salsa producto de la cocción y las rodajas de piña encima. El resto de la salsa en un recipiente resistente al calor para servir en la mesa.

