

Χοιρινή μπριζόλα λαιμού με δενδρολίβανο, κρεμμύδι και μέλι



ΥΛΙΚΑ

- Για το πιάτο
 - 4 χοιρινές μπριζόλες λαιμού, 250 γρ. η καθεμία
 - 80 γρ. ελαιόλαδο
 - 4 σκελίδες σκόρδο, κομμένο σε λεπτές φέτες
 - 100 γρ. κρεμμύδι, σε λεπτές φέτες
 - 120 γρ. ξίδι μπαλσάμικο
 - 20 γρ. μέλι
 - 6 γρ. δεντρολίβανο, ψιλοκομμένο
 - 4 γρ. θυμάρι, ψιλοκομμένο
 - 2 γρ. φασκόμηλο, ψιλοκομμένο
 - ξύσμα από 2 λεμόνια
 - 350 γρ. ζωμό κοτόπουλο
 - 60 γρ. βούτυρο κρύο
 - αλάτι

ΓΙΑ 4 ΜΕΡΙΔΕΣ 45 λεπτά

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Για το πιάτο Σε μια σακούλα για τρόφιμα που κλείνει αεροστεγώς τοποθετούμε τις μπριζόλες, 30 γρ. ελαιόλαδο, το σκόρδο, το κρεμμύδι, 60 γρ. ξίδι, το δεντρολίβανο, το θυμάρι, το φασκόμηλο και το ξύσμα λεμονιού. Μαρινάρουμε στο ψυγείο για 8 ώρες. Αποσύρουμε τις μπριζόλες από τη μαρινάδα, τις αλατίζουμε και από τις 2 πλευρές και στη συνέχεια σουρώνουμε τη μαρινάδα, κρατώντας υγρά και στερεά χωριστά.

Ζεσταίνουμε ένα τηγάνι σε μέτρια προς χαμηλή φωτιά, προσθέτουμε το υπόλοιπο ελαιόλαδο και σοτάρουμε τις μπριζόλες, γυρνώντας πλευρά συχνά, μέχρι να μαγειρευτούν, για 15 λεπτά περίπου. Αποσύρουμε τις μπριζόλες και τις διατηρούμε ζεστές.

Προσθέτουμε στο τηγάνι τα στερεά της μαρινάδας και μαγειρεύουμε ανακατεύοντας για 3-4 λεπτά. Στη συνέχεια σβήνουμε με τα υγρά της μαρινάδας και το υπόλοιπο ξίδι. Περιμένουμε ώσπου να εξατμιστεί σχεδόν το ξίδι και προσθέτουμε το ζωμό.

Μαγειρεύουμε μέχρι να συμπυκνωθεί στο μισό περίπου και να πήξει η σάλτσα. Προσθέτουμε το μέλι και το βούτυρο, ομογενοποιούμε και αλατίζουμε. Σουρώνουμε και περιχύνουμε τις μπριζόλες.

Image not found or type unknown



Για το ποτό που ταιριάζει στο πιάτο

Στο συγκεκριμένο πιάτο χρησιμοποιούνται πολλά υλικά, τα οποία θεωρούνται βασικοί αντίπαλοι του κρασιού, όπως το ξίδι, το δεντρολίβανο και το σκόρδο. Γι' αυτό διαλέξτε την αγαπημένη σας δροσερή, λεπτή, ελαφριά και φρουτένια μύρα, από την κατηγορία των Pale Ale.

Πηγή: yiannislucacos.gr