

Creador: Penny **Recetizador:** Pilar Feliu



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 4 Chuletas de aguja
- Curry
- Sal y pimienta
- Margarina
- 1 sola loncha de 100 gr de Jamón york
- 1 Manzana
- 1 Cebolla
- 1 brick pequeño de Nata

Preparación:

Paso 1

Salpimentar las chuletas y rociar con el curry. Dorarlas con la margarina y por ambos lados en una fuente que pueda ir al horno (yo utilizo una refractaria). Una vez doradas, añadir toda la nata. Tapar con papel de plata y meter en el horno precalentado 30 minutos.

Paso 2

Cortar la cebolla en juliana, la manzana a dados y el jamón en tiras. Añadir una cucharada de margarina a una sartén y pochar la cebolla. Añadir después la manzana y el jamón york y cocer unos 10 minutos a fuego lento.

Paso 3

Emplatar las chuletas con la salsa de la nata y añadir la mezcla de cebolla, manzana y jamón. Se puede servir con patatas al horno.