

**Creador:** Penny **Recetizador:** victoria



**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.*