

# Chuletas de Sajonia con manzanas



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** Isabel Lorenzo



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Medio

**Descripción:**

## Ingredientes para 4 personas :

- 8 chuletas de lomo de Sajonia
- 1 cucharada de azúcar moreno
- 4 manzanas
- Tomillo fresco
- 2 cucharadas de mantequilla
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta

## Preparación:

### Paso 1

Salpimentar las chuletas y espolvorearlas con tomillo fresco previamente picado. Pelar y cortar en dados las manzanas. Fundir la mantequilla en un cazo a fuego medio. Añadir las manzanas y saltear durante unos

*minutos. Añadir el azúcar, salpimentar y retirar del fuego. Reservar calientes. Calentar una plancha con aceite e ir pasando las chuletas por los dos lados. Presentar la carne en los platos con las manzanas estofadas.*