

Chuletas de Sajonia con manzanas



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo **Recetizador:** Cristina Madico



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.