

# Chuletas a la Sueca



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

**Creador:** Penny



**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 cerdo
- 200 gr de Jamon york cortado en loncha gruesa
- 1 Cebolla
- Brick pequeño de Nata
- 2 Manzana
- Curry
- Sal y pimienta

**Preparación:**

**Paso 1**

*Sazonar las chuletas con sal, pimienta y curry. Rehogar las chuletas con la margarina en una fuente que pueda ir al horno. Añadir la nata y meter en el horno 30 min. Aparte freír en margarina la cebolla cortada en juliana, el jamón cortado en daditos, y la manzana pelada y troceada, hasta que la cebolla esté dorada. Verter esta mezcla sobre las chuletas y servir.*