

Chuletas a la Sueca



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

Creador: Penny **Recetizador:** jessica Tello S



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.