

Receta de Chuletas Al Horno Con Verduras

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una receta para l@s amantes de las chuletas de cerdo, resultan exquisitas con las verduras al horno y además es una comida muy completa para tod@s.

Ingredientes

- Chuletas de cerdo (según comensales)
- Calabacín pequeño (uno o dos)
- Aceite de oliva
- Jamón serrano en lonchas (una loncha por chuleta)
- Queso en lonchas (una por chuleta)
- Pimientos del piquillo asados
- Champiñones laminados (uno o dos botes)

Modo de Preparación

1. Lavar el calabacín y cortarlo en rodajas finas
2. En una sartén con un poco de aceite de oliva, pasar el calabacín por los dos lados hasta que esté tierno
3. Colocarlo en una fuente para horno
4. En la misma sartén, saltear los champiñones y echar en la fuente encima del calabacín
5. Salpimentar las chuletas y hacerlas un poquito a la plancha, luego ponerlas sobre el calabacín y los champiñones, colocar encima una loncha de jamón y otra de queso y unas tiras de pimiento
6. Precalentar el horno a 180 Grados y cuando esté listo, meter la fuente
7. Dejar hornear unos cinco o seis minutos hasta que se funda el queso y las verduras se calienten