

Receta de Chuletas De Cerdo Gratinadas

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una nueva receta de chuletas de cerdo, están muy ricas y gratinadas aún lo están más, espero que os gusten.

Ingredientes

- Chuletas de lomo de cerdo (una o dos por comensal)
- Queso en lonchas (tranchetes)
- Tomate frito
- Ajos y perejil
- Vino blanco
- Patatas
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Precalentar el horno a 180 Grados
2. En una fuente especial para horno, poner un poco de aceite en el fondo
3. Salpimentar las chuletas y ponerlas en la fuente
4. Picar los ajos y el perejil en trocitos pequeños y colocarlos encima de cada chuleta
5. Poner una loncha de queso encima de cada chuleta y añadir un poco de tomate frito
6. Rociar por encima la carne con un chorro de aceite y echar un poco de vino blanco entre los huecos
7. Meter al horno y dejar que se cocinen hasta que la carne esté blanda y el queso fundido
8. Asar unas patatas al mismo tiempo en el horno, y poner como guarnición cortadas en forma de champiñón