

Receta de Chuletas de Cerdo Rebozadas

17 Mar 2020



Buenos días a tod@s, para hoy que todos estamos en casa y tenemos más tiempo para cocinar, os propongo hacer esta rica receta de **Chuletas de Cerdo Rebozadas**, las he preparado en casa y nos han encantado, espero que os gusten también a vosotr@s.

Ingredientes

- Chuletas de aguja de cerdo (Cinco o seis, según comensales)
- Sal y Pimienta (al gusto)
- Aceite de oliva
- Huevos (dos o tres)
- Harina
- Ajo molido
- Perejil picado

Modo de Preparación

1. Batir los huevos en una fuente o bol grande
2. Añadir ajo y perejil picado y batir de nuevo
3. Ponerles a las chuletas un poco de sal y pimienta al gusto
4. Pasarlas por harina por los dos lados
5. Meterlas en el bol con el huevo batido
6. Poner aceite a calentar en una sartén y cuando esté caliente, freír las chuletas
7. Colocar en una fuente sobre papel absorbente
8. Servir calientes y si queréis acompañar con una ensalada y....buen provecho!!!