

Chuletas de cerdo gratinadas.

Descripción

Esta es una forma original de poner las chuletas. Que pueden ser de cerdo, ternera, potro? Y es muy fácil.

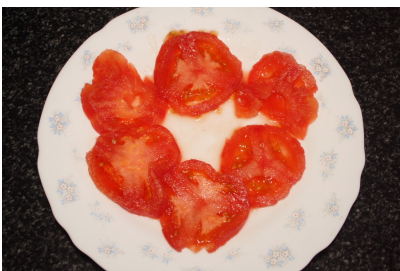


Ingredientes: (Para cuatro personas).

- * 8 chuletas de cerdo.
- * 2 tomates maduros medianos.
- * 30-40 gr de queso emmental rallado. O el que os guste.
- * Orégano, sal, aceite de oliva.

Preparación:

Sazonar la chuletas y reservar. Rallar el queso, ya sabéis, el que os guste. Pelar y cortar en rodajas finas los tomates y reservar.



Precalentamos el horno a 180°C, calor arriba y abajo, aunque después gratinaremos.

En una sartén marcamos a fuego fuerte las chuletas, que nos queden doradas y las vamos colocando en el recipiente de horno.





Ponemos encima de cada chuleta una rodaja de tomate, lo sazonamos y le ponemos una pizca de orégano.

Por último ponemos el queso elegido por encima del tomate y metemos en el horno. Gratinamos todo hasta que veamos que se funde el queso. Sacamos y servimos.

Consejo: Si no os gusta el tomate le podéis poner cebolleta pochada.

Categoría

1. Carnes

Fecha de creación

septiembre 15, 2014

Autor

admin



default watermark