



CHULETA AHUMADA CON MANZANA

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 25 minutos

INGREDIENTES

- 4 chuletas ahumada
- Queso Manchego rebanado La Villita
- ½ cebolla
- 2 manzanas
- 2 cdas de azúcar
- 2 cdtas de canela en polvo
- 90 g Margarina sin sal La Villita

MODO DE PREPARACIÓN

Amiga, la verdad es que estas chuletas no puede ser más deliciosas, ¡tienes que prepararlas, ya!

En un sartén calienta margarina y agrega las manzanas en rebanadas. Luego agrega azúcar y canela en polvo, deja que todo caramelice.

En otro sartén agrega una rebanada de queso Manchego La Villita y deja que se dore completamente, luego saca y escurre. En ese mismo sartén agrega las chuletas y cuécelas durante unos minutos.

Sirve una cama de manzanas, encima las chuletas y decora con el chicharrón de queso, cebolla y cilantro.

 LaVillitaMX  @LaVillita