



CHULETA HAWAIANA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 22 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 90 gr margarina La Villita, (sin sal)
- 4 chuletas de cerdo ahumadas
- 5 rodajas de piña en almíbar
- 1 cda de jugo sazonador
- 4 cdas de salsa tipo Inglesa

MODO DE PREPARACIÓN

Amiga, esta sencilla receta de chuletas hawaianas con el toque de La Villita aporta un rico sabor a la mesa. ¡Prepáralas con tu familia!

En un sartén amplio ponemos a calentar 4 cdas de margarina y asamos las chuletas de cerdo por ambos lados con las rebanadas de piña y un poquito del jugo en almíbar para darle un sabor extra.

Añadimos el jugo sazonador y la salsa tipo Inglesa. Cocinamos por 3 minutos y servimos.

¡Buen provecho!

 LaVillitaMX  @LaVillita