



## CHULETAS A LA MARGARINA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 25 minutos

 Cena  Comida

### INGREDIENTES

- 300 gramos de Margarina con sal La Villita
- 3 cucharas de pimienta
- El jugo de un limón
- 4 chuletas

## MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, esta semana no me pude resistir a mezclar mi margarina preferida, sí, la de La Villita y unas chuletas.

Primero, en un plato hondo, vamos a colocar la Margarina con sal La Villita derretida, el jugo del limón y la pimienta. Revolvemos.

Ahora viene la parte sabrosa: ponemos a marinar las chuletas en el plato hondo y dejamos reposar de 10 a 15 minutos.

Ponemos una sartén con una cucharadita de Margarina con sal La Villita y, cuando esté bien caliente, ponemos las chuletas una a una.

Podemos servir con puré de papa y brócoli.

¡Provecho!

---

 LaVillitaMX  @LaVillita