



CHULETAS AHUMADAS EMPAPELADAS

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 30 minutos

INGREDIENTES

- 5 chuletas ahumadas
- 1 jitomate
- Aceitunas deshuesadas
- Chiles encurtidos
- Queso Oaxaca La Villita

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, esta es una forma muy original y rica de hacer chuletas. Tomen nota para que les queden perfectas.

Lo primero que debemos hacer es asar las chuletas sin agregar nada de grasa. Sobre cada una, previamente asada, ponemos rodajas de jitomate, de aceituna, de chiles encurtidos (al gusto) y hebras de queso Oaxaca La Villita; no agregamos sal, ya que los demás ingredientes son salados.

<o:p></o:p>

Lo siguiente es envolver cada chuleta con papel aluminio, ponemos las chuletas envueltas en una cacerola y cubrimos con una tapa. Dejamos cocinar a fuego medio por 20 minutos y estarán listas.

Como guarnición pueden colocar un poco de puré o, si lo prefieren, sus verduras favoritas al vapor, amigas. Buen provecho.