



CHULETAS CON MARGARINA LA VILLITA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 35 minutos

 Cena  Comida

INGREDIENTES

- 4 chuletas de cerdo
- 1 barra de Margarina La Villita
- Epazote
- Sal
- Pimienta
- 2 papas
- 1 pimiento rojo
- 1 cebolla morada
- 4 rebanadas de tocino

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, un poco de sabor para esas tardes con la familia y mi Margarina La Villita.

Primero, cocemos las papas en agua con sal. Cortamos en rodajas y reservamos.

Ponemos en un refractario las chuletas, las papas, el epazote, la cebolla picada el tocino (cocido) en trozos, salpimentamos todo.

Tomamos la Margarina La Villita y metemos dos minutos en el microondas. Cuando esté derretida vamos a ponerla por encima de todos los ingredientes anteriores.

Metemos al horno por 20 minutos o hasta que veamos que las chuletas toman un buen color.

¡Buen provecho!

 LaVillitaMX  @LaVillita