



CHULETAS CON VERDURAS ASADAS

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 25 minutos

INGREDIENTES

- 12 chuletas de cerdo
- 1 cebolla picada
- 1 diente de ajo picado
- 1 1/2 tazas de ejotes en trozos y cocidos
- 3 zanahorias en juliana
- 1 brócoli
- 2 tza de champiñones
- 90 g de Margarina La Villita, sin sal

MODO DE PREPARACIÓN

En una cacerola con margarina, sofríe la cebolla y el ajo hasta que la cebolla se vea transparente.

Sazona las chuletas con sal y pimienta, añádelas a la cacerola y cuando estén doradas incorpora las verduras; mueve para impregnarlas de grasa. Salpimenta.

Sirve todo junto y disfruta.

 LaVillitaMX  @LaVillita