



CHULETAS DE CERDO EMPANIZADAS

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 25 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 3 huevos grandes
- 1 taza de mostaza
- 1 taza de harina para todo uso
- 2 tazas de pan para empanizar
- 4 chuletas de cerdo de costilla o de lomo de 1" de grosor aproximadamente
- 6 cucharadas de margarina La Villita sin sal

MODO DE PREPARACIÓN

Esta receta la aprendí de mi mamá y queda deliciosa, amiga.

En un plato esparce la harina, en uno hondo el batido de los huevos y en otro el pan para empanizar.

Sazona cada chuleta con sal, pimienta y unta una ligera capa de mostaza. (Recuerda sazonar por ambos lados). Luego cubra las chuletas de cerdo con la mezcla de harina, después por el huevo y después presiónalas con el pan rallado para cubrirlas bien.

En una sartén grande, calienta la margarina fuego medio-alto. Añade las chuletas y fríe a fuego medio, dándoles la vuelta a los 5 minutos aproximadamente. Deje freír por los dos lados hasta que se doren y queden bien hechas, unos 10 minutos en total. Traslade las chuletas en platos y sirve con una ensalada de jitomate y lechuga y unas papitas doraditas.

¡Riquísimas!

 LaVillitaMX  @LaVillita