



CHULETAS GRATINADAS

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 45 minutos

 Cena  Comida

INGREDIENTES

- 4 chuletas
- 350 gramos de queso manchego La Villita
- Margarina sin sal La Villita

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, el cerdo es una de las comidas que más disfruto preparar, ya que su carne es suave y tiene mucho sabor.

Primero, vamos a cocinar las chuletas por ambos lados en un sartén -bien caliente- con una cucharada de Margarina sin sal La Villita. Cuando cambien un poco de color, las quitamos y ponemos en un recipiente para horno. Ya ahí, les ponemos encima queso manchego La Villita rallado, un poco de hierbas finas (como perejil) y pimienta.

Metemos al horno a 180° por 10-15 minutos, o hasta que se derrita el queso.

Servimos con una sopa fría y ¡listo! Familia y estómagos contentos.

 LaVillitaMX  @LaVillita