Receta de Chuletas de Cerdo al Limón

17 Ago 2018

Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta rica receta de **Chuletas de Cerdo al Limón**, es una estupenda forma de preparar las chuletas y seguro que cuando las probéis os gustarán tanto que repetiréis más veces.

Ingredientes

- Chuletas de cerdo (seis o más según comensales)
- Mantequilla (una barrita)
- Ralladura de dos limones
- Azúcar (dos cucharaditas)
- Vino blanco seco (un vaso)
- Agua (medio vaso)
- Sal y Pimienta
- Perejil picado

Modo de Preparación

1. Sazonar las chuletas con sal y pimienta y freírlas en la mitad de la mantequilla
2. Poner a hervir el agua con el azúcar y la ralladura de los limones
3. En un sartén poner las chuletas ya doradas y agregar el vino blanco, el agua infusionada con la corteza de limón y el resto de la mantequilla
4. Dejar cocinar hasta que la carne esté suave
5. Espolvorear el perejil picado
6. Servir y....buen provecho!!!