Receta de Chuletas De Cerdo A La Cazuela

22 Abr 2014

Buenos días, para hoy os dejo esta receta de Chuletas de Cerdo a la Cazuela, es un plato fácil de preparar y resulta muy apetitoso.

Ingredientes

- Chuletas de cerdo (cantidad a vuestra elección)
- Cebolla (una grande)
- Ajos (dos o tres dientes)
- Tomates (dos maduritos)
- Sal y pimienta blanca
- Margarina (una o dos cucharadas)
- Champiñones (sobre 200 grs.)
- Pastilla de caldo de carne
- Jamón en taquitos (una bandeja de 200grs.)

Modo de Preparación

1. Dorar las chuletas en la margarina e ir poniéndolas en una cazuela de barro o una cacerola
2. Echar la cebolla y los ajos bien picaditos
3. Espolvorear con un poco de sal y pimienta y dejarlo rehogar unos cinco minutos
4. Añadir los tomate picaditos, el jamón y los champiñones también troceados
5. Cuando esté todo rehogado, echar la pastilla de caldo de carne y un poco de agua hirviendo
6. Dejar cocer sobre 20 minutos a fuego medio, o hasta que veamos que la carne está a nuestro gusto