Receta de Chuletas De Cerdo Rellenas De Piña

22 Abr 2014

Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una nueva forma de preparar las chuletas de cerdo, seguro que os gustará por su originalidad y por su exquisito sabor.

Ingredientes

- Chuletas de lomo de cerdo sin hueso
- Piña natural
- Jamón york
- Aceite de oliva
- Sal
- Harina
- Huevo
- Pan rallado

Modo de Preparación

1. Pelar y cortar la piña en rodajas finas
2. Poner encima de cada chuleta una loncha de jamón de york y encima una rodaja de piña
3. Cerrar con otra chuleta y poner sal por los dos lados
4. Rebozarla en harina, huevo batido y por último en pan rallado
5. Freír en abundante aceite de oliva caliente y dejarlas sobre papel de cocina para que absorban el exceso de grasa
6. Podéis acompañar estas chuletas con una buena ensalada y....buen provecho!!!