Receta de Chuletas De Lomo De Cerdo Rellenas

22 Abr 2014

Buenos días a tod@s, como a much@s de nuestros seguidor@s sé que les gustan bastante las recetas de carne, pues hoy os dejo esta de chuletas de lomo rellenas, y espero que os guste.

Ingredientes

- Chuletas de lomo de cerdo de 2cms de grosor aproximadamente
- Lonchas de queso gouda
- Lonchas de jamón york
- Sal
- Aceite de oliva
- Pan rallado
- Dientes de ajo
- Palillos

Modo de Preparación

1. Cortar las chuletas por la mitad, desde el borde hasta el hueso
2. Echar un poquito de sal e introducir una loncha de jamón y otra de queso
3. Pincharlas con unos palillos para que no se abran
4. Rebozarlas en pan rallado
5. En una sartén con aceite de oliva caliente refreír unos dientes de ajo y freír las chuletas a fuego lento
6. Podéis acompañar de una ensalada o unas patatas fritas y.....a disfrutar!!!!