

Chuletas a la napolitana

por jsaez



Información

Dificultad: Fácil

Comensales: 4

Precio: Baja

Tipo de plato: Principal

Ingrediente principal: Carnes y derivados

Temporada: Todo el año

Técnica: Frito

País: España

Ingredientes

4 chuletas de cerdo
4 lonchas de jamón de york
4 lonchas de queso
1 huevo
4-5 cucharadas de pan rallado
1 pastilla de caldo de pollo
1 bote de sofrito y cebolla
Aceite

Preparación

- Sazonar las chuletas con la pastilla de caldo.
- Con un cuchillo afilado, hacer un corte en la carne de la chuleta e introducir un trozo de jamón y un trozo de queso. Cerrarlo en forma de libro, poniendo un palillo si fuera necesario.
- Pasarlas chuletas por harina, huevo batido y pan rallado. Rehogar el bote de sofrito y sofreír durante 5 minutos. Triturar para confeccionar una salsa.
- Freír las chuletas en aceite caliente y servir con la salsa.

<http://www.recetasyvinos.com/receta/1259242/chuletas-a-la-napolitana/>