

CHULETAS DE CERDO CON SALSA PICANTE



Dificultad:
Baja



Porciones:
6



Tiempo:
45 minutos

Información Nutricional

Energía:	486 Kcal
Proteínas:	30.1 g
Grasa Total:	34.3 g
Colesterol:	74,8 mg
H. de Carbono:	4.5 g
Fibra Dietética:	0 g
Sodio:	611 mg

Ingredientes

- 5 Chuletas de cerdo medianas
- 1 Pimentón rojo cortado en tiritas
- 1 Pimentón verde cortado en tiritas
- 5 Láminas de queso gauda partidas en mitades
- 5 Mondadientes (palitos de bambú)
- Pimienta a gusto
- 1 Tableta de caldo de costilla MAGGI®
- 2 Cucharadas de aceite de oliva

Preparación

1.- Corta las chuletas de cerdo por el interior, para ello inserta un cuchillo pequeño por el borde carneo de la pieza pero sin traspasar. Condimenta con un toque de sal y pimienta a gusto. Introduce un poco de ambos pimentones y una lámina de queso.

Idealmente puedes introducir las verduras en el queso y enrollar para así acomodarlo dentro de la chuleta.

2.- Luego, condimenta por fuera las chuletas con el caldo de costilla MAGGI®. afirma los bordes insertando un mondadientes o más de uno. Enseguida calienta una sartén con un toque de aceite y cocina las chuletas por ambos lados hasta dorarlas levemente y cocerlas completamente. En el caso que sean muy gruesas, las puedes terminar de cocer en el horno.

3.- Una vez listas, retira con mucho cuidado el mondadientes y sírvelas de inmediato acompañadas de un arroz blanco o un puré de papas MAGGI®. Por otro lado, no olvides que este tipo de preparación viene muy bien con una ensalada a base de tomates o bien, algún vegetal fresco como apio.