

Chuletas de cerdo con parmesano y alcachofas



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 15min
Tiempo total: 25min , Número de porciones: 6

0 Calorías , 0 g Azúcares , 0 g Grasas , 0 g Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/chuletas-de-cerdo-con-parmesano-y-alcachofas>

Preparación

Precale el horno en bien fuerte. Combine la mayonesa, los corazones de alcachofa, el queso y el cebollín en un tazón pequeño y mezclar. Coloque las chuletas de cerdo en una cacerola y sasonar ambos lados con sal y pimienta. Cocine las chuletas debajo de la parrilla durante 4 minutos y voltear. Cocine durante 2 minutos, luego abra el horno y untar con la mezcla de alcachofa entre las chuletas. Vuelva a colocar en la parrilla durante 2 minutos. La corteza de las chuletas debe ser de color marrón dorado y los jugos de la carne deben ser claros cuando haya terminado. Estos tiempos de cocción se basan en chuletas gruesas y deben ajustarse de acuerdo con el espesor de su carne. Sirva sobre arroz.



Ingredientes

- 6 Chuletas de cerdo
- 1/2 taza/s Mayonesa
- 1 taza/s Queso Parmesano rallado
- 1 lata/s Alcachofas marinadas
- 1 puñado/s Cebollín picado
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta

Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Carne, Comida para todos los días, Rápida, Familia, Una cocinera experta, Plato Principal