

Escalopes de cerdo con fideos cremosos



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 30min

Tiempo total: 55min , Número de porciones: 4

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/escalopes-de-cerdo-con-fideos-cremosos>

Preparación

Condimente la harina con sal y pimienta. Coloque las chuletas de cerdo en harina. Caliente el aceite en una sartén grande a fuego medio-alto, agregue las chuletas y dorar por ambos lados. Retírelas de la sartén y ponga a un lado. Agregue la cebolla y los pimientos rojos a la sartén; saltear hasta que la cebolla esté tierna. Agregue el ajo y cocine por 1 minuto más. Añadir el caldo, la albahaca, el vinagre y sazonar con sal y pimienta. Volver cerdo a la sartén. Tape y cocine a fuego lento durante 15 minutos o hasta que la carne esté tierna. Mientras tanto, en una olla, cocinarlos fideos según las instrucciones del paquete. Escurrir y revuelva en la crema, el queso rallado, la manteca, el queso crema, la sal, la pimienta y el ajo. Coloque los fideos en la base de los platos y por encima las chuletas con la salsa de cocción. Disfrute!

Ingredientes

- 4 Chuletas de cerdo
- 1 taza/s Harina
- 1/4 taza/s Aceite de oliva
- 1 Cebolla mediana picada
- 1/2 Pimiento rojo picado
- 6 diente/s Ajo picados
- 2 taza/s Caldo de pollo
- 1/2 taza/s Albahaca fresca picada
- 2 cucharada/s Aceto balsámico
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 1/2 paquete/s Fideos al huevo
- 1/2 taza/s Crema de leche
- 1/4 taza/s Queso Parmesano rallado
- 120 gramo/s Queso Crema
- 2 cucharada/s Manteca
- 1/2 cucharadita/s Ajo seco
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta

Categorías

Un día normal, Todo el año, Cereales, pastas y arroz, Carne, Comida para todos los días,

Familia, Gourmet, Una cocinera experta,
Visitas, Plato Principal

