

CHULETAS AL HORNO CON HONGOS Y 3 CEBOLLAS

Ingredientes:

- 4 chuletas de cerdo
- 1 1/2 cucharaditas de sal
- 1 cucharadita de pimienta
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 2 cucharadas de mantequilla
- 1/2 cebolla blanca fileteada
- 1/2 cebolla amarilla fileteada
- 6 cebollitas de cambray fileteadas
- 300gr de champiñones fileteados
- 2 dientes de ajo picados
- 2 cucharadas de harina de trigo
- 2 tazas de caldo de res (o pollo)

Procedimiento:

Salpimenta las chuletas.

En un sartén fríe en el aceite de oliva caliente por ambos lados las chuletas. Retira del sartén.

En ese mismo sartén agrega las 2 cucharadas de mantequilla, una vez fundida agrega las cebollas y el ajo; fríe hasta que las cebollas queden transparentes. Agrega los champiñones y déjalos freír por 2 minutos.

Añade la harina de trigo, mezcla todos los ingredientes y cocina por 5 minutos para que dore un poco. Vierte el caldo de res, mezcla y cocina 5 minutos para que se espese la salsa moviéndola ocasionalmente.

Regresa al sartén las chuletas, cocina por 3 minutos más y sirve.

Te recomiendo servir estas deliciosas y jugosas chuletas de cerdo acompañadas de un puré de papá o puré de Brocoli gratinado.

Tiempo de preparación:	20 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	4