



CHULETAS DE CERDO CON GRAVY Y PAPA RELLENA

Ingredientes:

6 chuletas de cerdo

Sal y pimienta al gusto

3 papas cocidas

2 cucharadas de aceite vegetal

2 cucharadas de cebolla picada

2 tazas de champiñones rebanados

Sal al gusto

1 taza de caldo de res

1 cucharada de fécula de maíz disuelta en 2 cucharadas de agua fría

Para las papas:

6 piezas medianas y alargadas de papa blanca cocidas, enteras y con piel

1 ½ tazas de queso manchego rallado

10 rebanadas de tocino picado

1 ½ tazas de crema

1 cucharadita de consomé de pollo en polvo

HORNO PRECALENTADO A 180°C

Salpimenta las chuletas por ambos lados.

En una sartén caliente 1 cucharada de aceite y séllalas por todos lados. Retira y reserva.

En la misma sartén, calienta 1 cucharada de aceite y saltea la cebolla con los champiñones. Sazona al gusto con sal. Cuando comiencen a suavizarse, vierte el caldo de res.

Permite que suelte el hervor y añade la fécula de maíz previamente disuelta en el agua fría. Regresa las chuletas, tapa y cocina a fuego medio por 5 minutos.

-Para las papas:

Coloca en una tabla coloca la papa acostada y córtala en rebanadas pero sin llevar hasta abajo. Retira una rebanada de papa y una no, alternando para dejar espacio para que absorba la salsa cremosa. Coloca las papas semi cortadas en un refractario. Reserva.

Mezcla el queso con el tocino, la crema, el consomé, sal y pimienta. Vierte esta mezcla sobre las papas en el refractario. Cúbrela con papel aluminio y hornea por 40 minutos.

Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación:	25 minutos
Tiempo de Horneado:	40 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	6 porciones