

Muy fáciles

CHULETA DE CERDO EN SALSA DE QUESO



PORCIONES
2



TIEMPO
40 min.



DIFICULTAD
Baja



Ingredientes

- 1 paquete de chuleta La Fazenda
- 1 pocillo de queso parmesano
- ½ copa de vino blanco seco
- 1 pocillo de crema de leche
- 1 cuchara de albahaca picada
- Sal y pimienta al gusto
- 1 pocillo de queso mozzarella rallado

Preparación

Adobe con sal y pimienta las chuletas, colóquelas a dorar en un sartén por ambos lados, y a fuego medio una vez cocidas agregamos los champiñones y la albahaca picada.

Sofreímos y agregamos un vino de nuestra elección, crema de leche y lo dejamos hervir todo de 3 a 5 minutos. Sazonamos con sal y pimienta, le podemos agregar queso mozzarella y el parmesano por encima.

Lo tapamos o lo llevamos al horno para que se derrita el queso.