



CHULETAS CON PATATAS GRATINADAS

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 4 unidades de chuletas de cerdo
- 1 diente de ajo
- 600 g de patata
- 70 g de puerro
- 120 g de limón
- 250 ml de vino blanco
- 100 ml de nata
- 100 ml de leche semidesnatada
- 20 g de aceite de oliva
- sal

LA PREPARACIÓN

- Sazona las chuletas con sal y ajo. Pela las patatas y córtalas en rodajas muy finas. Pica la parte blanca del puerro y rehógalo en el aceite.
- Incorpora las patatas y la leche para favorecer la cocción. Traslada éste preparado a una fuente pirex y gratina al horno.
- Corta finos hilos de la corteza del limón y exprímelo. Dora las chuletas en el aceite, luego retíralas y en el medio de cocción agrega las tiras de limón, el vino y la nata. Rectifica de sal de ser necesario y deja que se cueza un poco, sin hervir. Sirve las chuletas rociadas con la salsa y las patatas gratinadas.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 21.4 g	Grasas 43.7 g
Kcal 648	Proteínas 31 g