CHULETAS CON CHAMPIÑONES

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 4 unidades de chuletas de cerdo
- 4 dientes de ajo
- 40 g de aceite de oliva
- 200 g de grelos
- 120 g de berenjena
- 400 g de champiñón
- 200 ml de vino blanco
- sal
- pimienta

LA PREPARACIÓN

- Sazona las chuletas con sal, pimienta y los ajos picados. Dóralas en el aceite y reserva. Luego, prepara los grelos, lávalos muy bien y cuece al vapor. Escúrrelos de ser necesario. Corta la berenjena a rodajas, sazónala y cocina a la parrilla.
- Limpia y corta los champiñones en láminas, cocina en una sartén, previamente rociada con aceite y una vez que comiencen a cambiar de color incorpora el vino blanco y deja que se evapore poco a poco. Una vez cocidos vierte sobre las chuletas acompañadas de los grelos y la berenjena.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 1.9 g	Grasas 46.5 g
Kcal 587	Proteinas 31 g