



CHULETAS CON PURÉ DE PATATAS

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 4 unidades de ternera, chuleta
- 200 g de puré de patatas
- 50 g de queso parmesano
- 40 g de mantequilla
- sal
- perejil

LA PREPARACIÓN

- Preparar el puré de patata como se indica en el envase y mezclar con el queso rallado.
- Disponer las chuletas en una fuente de horno, salar y cubrir con el puré. Añadir un poco de mantequilla por encima. Gratinar hasta que se dore.
- Servir espolvoreando con un poco de perejil picado.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 15.1 g	Grasas 36.8 g
Kcal 573	Proteínas 44.6 g