



CHULETAS DE CERDO CON PIMIENTOS

DIFICULTAD PREPARACIÓN COCINADO
Básico 30 min (reposo) 25 min

Ingredientes

Chuletas de cerdo: 4 unidades de unos 200 gr cada una.

Pimientos asados: 1 lata (aproximadamente 8 pimientos).

Aceite: 80 cc en total (40 cc para las chuletas y 40 cc para los pimientos).

Pimienta molida: al gusto.

Sal: al gusto.



Preparación

1. Salpimentar las 4 chuletas de cerdo.
2. Dejar reposar las chuletas sazonadas durante 30 minutos.
3. Calentar 40 cc de aceite en una sartén. Freír las chuletas a medio fuego por los dos lados durante unos 15 minutos.
4. Sacar las chuletas escurriendo bien el aceite y retirar el aceite sobrante de la sartén.
5. En otra sartén (o la misma limpia), calentar 40 cc de aceite. Freír los 8 pimientos asados a medio fuego durante 10 minutos.
6. Sacar los pimientos escurriendo el aceite y retirar el aceite de la sartén.
7. Colocar las chuletas fritas a un lado de la fuente de servir y poner los pimientos fritos al lado

Notas

- Es preferible que los pimientos asados de lata sean un poco picantes.
- Cuanto más tiempo se dedique a freír los pimientos, mejor será el resultado, aunque 10 minutos son suficientes.
- El cerdo debe consumirse siempre bien hecho y servirse muy caliente.
- Aunque 15 minutos aseguran la cocción, a veces suelen ser suficientes de 7 a 8 minutos por lado.
- Como guarnición adicional, se recomienda acompañar el plato con unas patatas fritas

AUTOR	NOMBRE DEL DOCUMENTO	REFERENCIAS DEL DOCUMENTO			Página 1 de 1
		Grupo	Edición/Revisión	Fecha	
JuCaSaTa	Chuletas de cerdo con pimientos	Carnes	01	19-04-2025	

Este documento y su contenido es propiedad de Juan Carlos Sanz Tamayo. Queda prohibida su divulgación o entrega a terceros sin la previa autorización escrita del propietario.