

Chuletas de cerdo al limón

Publicada por:

[imprimir](#)

- 12 '
- 33 '
- 4
- 
- 
- 



Comentario nutricional

Es recomendable limitar el consumo de chuletas ya que es, después de la panceta, la parte del cerdo que contiene más cantidad de grasas saturadas.

Modo express

1. Programe el menú Freír/Sofreír 30 minutos a 180°. Caliente el aceite de oliva en la cubeta y dore las chuletas de dos en dos. Retírelas en cuanto cojan color.
2. Incorpore la cebolla y los pimientos picados al mismo aceite y sofríalos durante 5 minutos; añada los tomates pelados y troceados y rehogue otros 5 minutos. Agregue el vino y deje reducir 5 minutos más. Salpimiente.
3. Mezcle la ralladura y el zumo de limón con la maicena, añádalos a la cubeta y remueva. Incorpore de nuevo las chuletas y vierta la medida de agua.

4. Cierre la tapa y programe el menú Freír/Sofreír a 180º durante 3 minutos.
5. Sirva el plato caliente, con la albahaca picada espolvoreada por encima.

***Nota para antiguos modelos de Chef Plus Induction:** todos los ingredientes se mantienen igual excepto:

- 2 medidas de agua