

Chuletas de cerdo empanadas

Fuente: www.euroresidentes.com

Ingredientes y Preparación:

CUATRO CHULETAS DE LOMO DE CERDO, SE PASAN POR HARINA, SE TOMAN DOS HUEVOS PERO NO SE BATEN, SE LE DAN CON UN TENEDOR, SE LE PONE UNA LONCHA DE JAMON DE YORK PICADITO, UN POCO DE QUESO RALLADO, UNA POQUITA DE SAL Y PIMIENTA, SE REBOZAN BIEN LAS CHULETAS CUIDANDO COJER TODO, SE PASAN POR PAN RALLADO Y SE FRIEN EN ACEITE NO MUY CALIENTE PARA QUE SE FRIAN BIEN POR DENTRO.