

CHULETAS GRATINADAS CON QUESO

Ingredientes:

- 4 chuletas de ternera
 - 100 g de queso rallado
 - 2 yemas de huevo
 - ½ vaso de nata líquida
 - sal y aceite.
- Guarnición: • patatas fritas

Elaboración:

Dora las chuletas en una sartén con aceite, añadiéndoles la sal al final.

En un bol, bate las yemas con la nata y el queso rallado, mezclando bien. Coloca las chuletas en una placa de horno, cúbre las con la crema y hornea durante 5 minutos a 200°.

Sirve estas chuletas gratinadas con queso, acompañadas de patatas fritas.

Nota: esta receta se puede hacer exactamente igual sustituyendo las chuletas de ternera por chuletas de cerdo algo gorditas.