



Chapata de chuleta ahumada con pera

Categoría: Plato Fuerte, Carne de cerdo, Frutas

Revolucionamos la chapata. ¡Te va a encantar!



Preparación
25 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 2 piezas de Peras en Almíbar Mitades La Costeña®
- 4 Chuletas ahumada
- 2 cdas de aceite vegetal
- 4 piezas pan chapata
- 8 cdas de Mayonesa con Jugo de Limón La Costeña®
- 4 cdtas de Mostaza Classic Yellow French's®
- 2 tazas de espinacas
- 1 taza de cebolla morada



Preparación

1. Rebanar las peras de manera transversal. Reservar
2. Freír las chuletas en el aceite.
3. En el mismo sartén; asar las peras
4. Cortar las chuletas fritas en tiras.
5. Cortar el pan chapata a la mitad. Untarle mayonesa y mostaza. En la base del pan, colocar la espinaca, la cebolla, la chuleta rebanada y las peras
6. Repetir la misma acción para cada pan.
7. Cortar a la mitad y servir.