

CHULETAS A LA HAWAIANA

Anímate a preparar algo diferente en tu menú semanal como unas deliciosas chuletas de cerdo ahumadas a la hawaiana. Las prepararás en 2 sencillos pasos y sólo necesitas un sartén para hacerlas. ¡No te arrepentirás!



Total: 22 min | Preparación: 7 min | Cocción: 15 min.



Porciones: 4



Dificultad: Fácil



Ingredientes

- 4 chuletas de cerdo ahumado
- 5 rodajas de piña en almíbar
- 1 cucharada de jugo Maggi
- 4 cucharadas de salsa tipo inglesa Crosse & Blackwell

Utensilios

- Espátula
- Sartén

Modo de preparación

1. **Asar:** En un sartén caliente, asa las chuletas de cerdo por ambos lados con las rebanadas de piña
2. **Cocina:** Añade el jugo Maggi con la Salsa tipo inglesa Crosse & Blackwell y cocina por 3 minutos.
3. **Sirve:** Sirve caliente y ofrece.
4. **Consejo Culinario:** Si lo deseas, se puede acompañar con tortillas de harina.

Tutorial en YouTube:

https://www.youtube.com/watch?v=TZycXluwN90&ab_channel=Kiwilim%C3%B3n

Fuentes de consulta

Nestle. (2020a, junio 10). Chuletas hawaianas. Recuperado 7 de diciembre de 2020, de <https://www.recetasnestle.com.mx/recetas/chuletas-hawaianas>