



Chuletas de cerdo con arándanos



Fácil



30 minutos



4 porciones

Ingredientes

2	berenjenas en rebanadas delgadas
3 cucharadas	aceite de oliva
1	chile jalapeño
8	chuletas de cerdo con hueso
3 cucharadas	mantequilla
½ taza	Arándanos Deshidratados de Estados Unidos, picados
1 manojo	tomillo



Preparación

Queme el chile a fuego directo; córtelo en rebanadas delgadas.

Barrice las rebanadas de berenjena con aceite; dórelas por un lado, voltéelas y agregue el tomillo, arándanos y mantequilla.

Ase las chuletas, sirva la mezcla de arándano encima y termine con rebanadas de chile.