Chuletitas de Lechal con Tomate Relleno

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Recetízate

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Medio

Descripción:

Las chuletitas de lechal son las más recomendables para hacer a la plancha.

Ingredientes para 2 personas :

- 8 Chuletitas de lechal
- 1 cucharada de Miel
- 20 gr de Avellanas
- Aceite de Oliva
- Sal
- 2 pequeños de Tomates
- 2 cucharadas de Crema de Queso Piladelphia
- Albahaca

Preparación:

Paso 1

En una fuente ponemos 2 cucharadas de aceite con las avellanas trituradas y la miel.

Paso 2

Untamos las chuletas por los dos lados con la mezcla de las avellanas y el aceite y las dejamos reposar mientras preparamos los tomates.

Paso 3

Cortamos la tapa superior del tomate y los vaciamos. Los dejamos escurrir sobre papel de cocina absorbente.

Paso 4

Mezclamos la crema de queso con albahaca picada muy fina y rellenamos con ello los tomates

Paso 5

Pasar las chuletas por la sartén a fuego vivo hasta que estén bien doradas y sazonar una vez dispuestas en la fuente junto con el tomate relleno