

Chuletas



4 Chuletas
2 Ajos, picados
1 cda de Sal
2 Cebollas, cortadas en ruedas
1/2 taza de Guisantes
2 oz Salsa de Tomate
1/2 taza de Vino blanco
2 cda de Aceite
Harina de trigo

1. Adobas las chuletas con sal y ajo, despues envuelves en harina.
2. Fría en aceite hasta que esten doradas. Añades los otros ingredientes, y cocinas a fuego lento, tapadas por 30 minutos más, o hasta que esté blandita la carne.