

Chuletas con Salsa Agridulce

8 chuletas de cerdo de 1? de espesor

1 cda de sal

pimienta a gusto

1 taza de galleta molida

1/4 taza de rebanadas delgadas de cebolla

1 lata de 9 onz. de piña en trozos

1/2 taza de pimiento verde, cortado en cuadritos

1/2 taza de zanahoria cortada en cuadritos

1/4 taza de azúcar

1 cda de fécula de maíz (maicena)

2 cdas de vinagre

1 cda de salsa soya

1/2 cda de sal

1. Adobe las chuletas con sal y pimienta y luego envuélvalas en la galleta molida. Colóquelas en el fondo de un molde y hornéelas a 425 F. durante 35 minutos.

2. Sáquelas del molde y déjelas a un lado. Mientras tanto, en una cacerola con aceite, saltee la cebolla hasta que esté blanda pero no dorada.

3. Agregue revolviendo los ingredientes restantes. Continúe la cocción, sin dejar de revolver a fuego moderado, hasta que la salsa esté espesa.

4. Coloque las chuletas sobre hojas de lechuga en una fuente. Viértale la salsa por encima.