

## Chuletas de Cerdo con Mantequilla de Ajo



**Tiempo de Cocina : 30 minutos**

**Rinde: 4 Raciones**

### Ingredientes

- \* 4 chuletas de lomo de cerdo
- \* Sal al gusto
- \* Pimienta negra molida, al gusto
- \* 1 cucharada de aceite de oliva virgen extra
- \* 1/2 taza de mantequilla, derretida
- \* 1 cucharada de romero, picado
- \* 2 dientes de ajo, picados

### Instrucciones

#### Paso 1 -

**Precalienta el horno a 375 grados F. Sazona las chuletas de cerdo con sal y pimienta.**

#### Paso 2 -

**Mezcle la mantequilla, el romero y el ajo en un bol.**

**Paso 3 -**

**Agrega el aceite a una sartén apta para horno a fuego medio.**

**Paso 4 -**

**Coloca las chuletas de cerdo en la sartén con el aceite caliente.**

**Paso 5 -**

**Cocine la carne de cerdo durante 4 minutos por cada lado.**

**Paso 6 -**

**Coloque la sartén en el horno y cocine hasta que la carne de cerdo alcance una temperatura interna de 145 grados F, aproximadamente de 10 a 12 minutos.**

**Paso 7 -**

**Servir con la Mantequilla de Ajo !**