

# Recetas Con Miel



## Chuletas de cerdo con miel

### Ingredientes

- 4 Chuletas de cerdo
- 4 Cucharadas de aceite
- 4 Cucharadas de miel
- 4 Cucharadas de jugo de limón
- 1 Cucharadita de curry
- Sal
- Harina
- Aceite

Rinde para 4 personas y como guarnición, arroz blanco.

### Elaboración

En un bol, mezclar las 4 cucharadas de aceite, la miel, el jugo de limón y el curry. Meter las chuletas sazonadas en la mezcla y dejarlas que maceren unos 15 minutos. Sacarlas a continuación, enharinarlas y freír en una sartén con aceite. Una vez fritas, se colocarán en una bandeja y se las bañará con el jugo de la maceración. Como guarnición, podemos acompañarlas con arroz blanco salteado en una sartén