



Chuleta Valluna

Description

This recipe is very popular in the region of Cauca on the west coast of Colombia. We usually accompany this dish with chips, corn dumplings, plantains or lettuce-avocado salad – or all of these.

Chuleta Valluna or Pork Milanese (English version below)

Ingredientes para 2 a 4 personas

- 4 chuletas de cerdo en tajadas delgadas
- 1 huevo batido
- 1/2 taza de leche
- 1 taza de miga de pan o de tostadas
- 1 limón en rodajas
- 1/2 cucharadita de comino
- Sal y pimienta al gusto
- Suficiente aceite para freír

Para la ensalada

- Hojas de lechuga
- 1 cebolla roja cortada en rodajas
- 1 tomate cortado en trozos
- 1 mango pelado y cortado en cuadros
- 1 cucharada de aceite de oliva
- Jugo de un limón
- Sal y pimienta ala gusto

Preparación

1. Marine las chuletas de cerdo con sal, pimienta, el comino y un poco de limón.
2. En otro recipiente mezcle el huevo, la leche, sal y pimienta al gusto.
3. Pase las chuletas por esta mezcla de huevo y luego por la miga de pan hasta que estas se peguen bien.
4. En un sartén para freír poner cuatro cucharadas de aceite y sofreír las chuletas a media alta temperatura por algunos minutos por cada lado.

~~5. Cuando estén listas sacarlas a un plato con papel de cocina para que absorba el resto del aceite.~~

Nota: También se puede acompañar de plátano, papas a la francesa y/o arepa.

Breaded Pork Chop or Pork Milanesa (English version)

Ingredients for 2 to 4 people

- 4 pork chops thinly sliced
- 1 egg, beaten
- 1/2 cup milk
- 1 cup of crumb of bread or toast
- 1 lemon, sliced??
- 1/2 teaspoon cumin
- Salt and pepper to taste
- Enough oil to fry

For salad

- Lettuce
- 1 red onion, sliced
- 1 tomato cut into chunks
- 1 mango, peeled and cut into squares
- 1 tbsp of olive oil
- Juice of one lemon
- Salt and pepper to taste

Preparation.

1. Marinate the pork chops with salt, pepper, cumin and a little lemon.
2. In another bowl mix the egg, milk, salt and pepper to taste.
3. Transfer the chops to egg mixture and then bread crumbs until they stick well.
4. In a frying pan put a few tablespoons of oil and saute the mid-high temperature for a few minutes per side.
5. When ready, remove them to a plate with paper towels to soak the remaining oil.

Note: You also can serve this dish with plantain, french fries and / or corn cakes.