



Côtelettes de porc à la sauce tomate

[30 MIN. ET MOINS](#) - [RECETTES](#) - [REPAS](#) - [VIANDES](#)



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION :

10 MIN

TEMPS DE CUISSON :

20 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 4 côtelettes de porc
- 1 piment rouge coupé en lanières
- 1 boîte de conserve Campbell tomates-basilic-origan
- 1/4 tasse d'eau
- 1 c. à soupe de vinaigre blanc
- 1 c. à soupe de sauce Westerchiremachin
- 1 c. à soupe de cassonnade

Préparation

1. Faire dorer les côtelettes dans un peu d'huile à feu moyen-vif. Mettre de côté.
2. Faire revenir les piments dans la même poêle pendant quelques minutes.
3. Y jeter la soupe et les autres ingrédients. Bien mélanger. Y remettre les côtelettes pour réchauffer le tout.