



MILANESAS AL GRATÍN CON ESPINACAS

Ingredientes:

- 2 cucharadas de mantequilla
- ¼ de cebolla, picada
- 1 diente de ajo, picado
- 4 manojos de espinacas, limpias y troceadas
- Sal y pimienta, al gusto
- 4 milanesas de res
- 2 huevos, batidos
- 1 taza de pan, molido
- ¼ de taza de aceite
- ¼ de taza de queso mozzarella

Horno precalentado 180° C

Procedimiento:

1. En una sartén caliente funde la mantequilla, sofríe la cebolla y el ajo hasta que la cebolla esté transparente, agrega las espinacas y cocina hasta que estén bien cocidas, sazona al gusto reserva.
2. Salpimenta las milanesas de res, pásalas por el huevo batido y después por el pan molido, calienta el aceite y fríelas por ambos lados hasta que doren ligeramente, retíralas del fuego y colócalas en papel absorbente para quitar el exceso de grasa.
3. Coloca sobre cada milanesa un poco de espinacas y espolvorea el queso, hornea durante 10 minutos o hasta que el queso se funda.
4. Retira del horno y ofrece.

Tiempo de preparación:

25 minutos

Tiempo de Horneado:

10- 15 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4