



MILANESAS DE RES A LA CORDON BLUE

Ingredientes:

- Sal y pimienta, al gusto
- 4 milanesas de res
- 4 rebanadas de jamón
- 4 rebanadas de queso amarillo
- 2 huevos, batidos
- 1 taza de pan, molido
- ¼ de taza de aceite

Procedimiento:

1. Salpimenta las milanesas de res, sobre cada milanesa coloca una rebanada de jamón y queso, dobla y pásalas por el huevo batido, después por el pan molido, repite el procedimiento hasta terminar.
2. Calienta el aceite y fríelas por ambos lados hasta que doren ligeramente y estén bien cocidas, retíralas del fuego y colócalas en papel absorbente para quitar el exceso de grasa.
3. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación:

20 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4