



MILANESA DE CERDO RELLENA

Ingredientes:

800 gr de milanesas de cerdo salpimentadas

150 gr de queso manchego en tiras pequeños

100 gr de jamón en rebanadas

2 huevos batidos

1 taza de pan molido

Aceite el necesario

Sal y pimienta al gusto

Procedimiento:

Horno precalentado a 180°C

1. Coloca sobre cada una de las milanesas un poco de queso y jamón. Enrolla para formar los rollos. Sujeta con palillos en los extremos para evitar que se abran al momento de freír.
2. Bate el huevo, salpimenta. Sumerge los rollos de cerdo y después empaniza con el pan molido.
3. Fríe en suficiente aceite por ambos lados hasta que queden dorados.
4. Termina de cocer dentro del horno por 15 minutos.
5. Ofrece.

Tiempo de preparación:	15 minutos
Tiempo de Horneado:	15 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	6-8 porciones