



## FILETE EMPANIZADO 4 porciones

### Ingredientes:

- 2 huevos
- 1 cucharada de salsa inglesa
- 1 cucharada de jugo sazonador
- Sal y pimienta
- 8 medallones de filete de res
- $\frac{3}{4}$  de taza de pan molido
- $\frac{1}{4}$  de taza de queso parmesano, rallado
- $\frac{1}{4}$  de taza de aceite, para freír

### Método de Preparación:

1. Mezcla el huevo con la salsa inglesa y el jugo sazonador, salpimenta los filetes de res, pásalos por el huevo y después por la mezcla de pan molido y queso.
2. En una sartén caliente el aceite, fríe los medallones por ambos lados al término de tu elección, escurre en papel absorbente el exceso de grasa.
3. Sirve y ofrece.

Tiempo de Preparación: 20 min.

Grado de Dificultad: \*\*

Muy Fácil: \*  
Fácil: \*\*  
Medio: \*\*\*  
Difícil: \*\*\*\*  
Muy Difícil: \*\*\*\*\*

Tip: puedes acompañar con verduras a la mantequilla.