



MILANESAS DE CERDO RELLENAS DE JAMÓN SERRANO Y QUESO GOUDA

Porciones: 4

Ingredientes:

- 4 milanesas de cerdo
- 250 g de jamón serrano cortado en rebanadas
- 250 g de queso gouda cortado en rebanadas
- sal y pimienta al gusto
- 2 huevos batidos
- 1 taza de pan molido
- aceite para freír

Preparación:

1. Salpimenta las milanesas de cerdo.
2. Coloca sobre una milanesa, una rebanada de jamón serrano y queso gouda. Cierra en dos y pásala por el huevo, finalmente por el pan molido. Fríe la milanesa por ambos lados, hasta que esté cocida; repite lo mismo con las demás piezas.
3. Sirve las milanesas acompañadas de una ensalada fresca.

Dificultad: Fácil

Tiempo de preparación: 15 minutos