



MILANESA NAPOLITANA AL GRATÍN

4 porciones

Ingredientes

- 4 milanesas de pollo
- Pan molido cantidad suficiente
- 1 huevo
- 1 taza de harina (250 gr)
- 100 gr de queso manchego
- 150 ml de aceite
- Sal y pimienta

Para la salsa:

- 2 cucharadas de aceite
- 5 jitomates picados en cubos sin semillas
- ¼ de cebolla picada en cuadros pequeños
- 1 ajo picado
- ½ cucharadita de azúcar
- 2 varitas de tomillo
- 3 hojas de albahaca picada
- 1 taza de vino tinto (250 ml)
- 1 taza de agua (250 ml)
- Sal y pimienta al gusto

Preparación

1. En una olla pequeña con el aceite, agrega la cebolla, ajo, cocina por 3 minutos y agrega el jitomate, cocina por 10 minutos más.
2. Añade el agua, hasta que reduzca, agrega el vino tinto hasta que se evapore el alcohol, finalmente la albahaca, el tomillo. Sazona, reserva.
3. Sazona las milanesas pasa por harina, huevo y pan molido, repite el proceso.
4. Fríelas en un sartén con el aceite, colócalas en una charola, mételas al horno con el queso manchego, hasta que gratine. Sirve con la salsa, ofrece.

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 15 minutos

TIEMPO DE HORNEADO: 5 minutos

DIFICULTAD: Fácil