



MILANESAS DE CERDO RELLENAS

4 porciones

Ingredientes

- 4 milanesas de cerdo
- 4 rebanadas de jamón
- 1 lata chica de champiñones rebanados
- 1 taza de queso manchego rallado
- 2 huevos
- 2/3 de taza de leche
- 1 cucharadita de concentrado de pollo
- sal y pimienta al gusto
- 1/2 taza de harina
- 1 1/2 taza de pan molido
- 1 cucharada de perejil picado

Preparación:

1. Extender las milanesas y rellenar cada una con una rebanada de jamón, champiñones y un poco de queso rallado.
2. En un tazón, mezclar los huevos, la leche y sazonar con concentrado de pollo, sal y pimienta.
3. Pasar las milanesas rellenas por el plato de harina y cubrir perfectamente.
4. En otro plato mezclar el pan molido con el perejil picado.
5. Pasar las pechugas enharinadas por la mezcla de huevo y luego por pan molido.
6. En un sartén con suficiente aceite freír las milanesas hasta que doren y terminar la cocción en el horno a 180°C por 20 minutos.

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 20 minutos

TIEMPO DE HORNEADO: 20 minutos

DIFICULTAD: Fácil