

De nuestra tierra
MILANESA VALLUNA



PORCIONES
4



TIEMPO
40 min.



DIFICULTAD
Media



Ingredientes

- 1 paquete de Milanesa La Fazenda
- 2 huevos
- 1 cucharadita de ajo
- 1 taza de harina de trigo
- 1 taza de miga de pan o calado molido

Para el puré de papa:

- 4 papas pastusas grandes, peladas y cocidas
- 1 cuchara de perejil finamente picado
- 1 pocillo de leche
- 1 cuchara de mantequilla
- Sal y pimienta al gusto

Preparación

Adobe la milanesa con sal, ajo y pimienta al gusto. Pásela primero por harina, luego retire el exceso que le quede y pásela por huevo batido; para terminar cúbrala con miga de pan. Caliente aceite en un sartén y dore por ambos lados. Acompañe con puré de papa y verduras salteadas.