Escalopines a la milanesa



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto
Lomo: 300 g
Migas de Pan Rallado: Cantidad necesaria
Huevos: 2 Unidades
Queso Parmesano Rallado:

Varios

Aceite para freir: Cantidad necesaria
Arroz: Cantidad deseada

Preparación de la Receta

- Elimine los excedentes de grasa del *lomo* y corte rebanadas de 1/2 cm de espesor y condimente con sal.
- En un bowl bata los huevos.
- Disponga la miga de pan rallado y el queso en platinas por separado.
- Pase los escalopines por el *huevo* batido, reboce con el pan, pase nuevamente por el *huevo* batido y finalmente por el parmesano rallado.
- Fría en abundante aceite caliente (170ºC).
- Escurra sobre papel absorbente.

Presentación

- Sirva en un plato, acompañe con *arroz* blanco.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/escalopines-a-la-milanesa