

Libreta: Carnes
Creado: 24/03/2018 22:22
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/filete-de-ternera-a-la-milanesa-con-salsa-napolitana.html>

Filete de ternera a la milanesa con salsa napolitana

INGREDIENTES

- 500 gramos de filetes finitos de ternera
- 250 gramos de jamón de york
- 2 bolas de queso mozzarella
- 3 huevos
- 1 lata de salsa de tomate
- pan rallado
- una cucharada de perejil fresco picado
- aceite de oliva
- sal y pimienta

PREPARACIÓN

Se baten los huevos en un bol y se mezclan con el perejil picado.

Martillar bien los filetes para que queden tiernos. Salpimentarlos y pasar por el pan rallado, después por el huevo y otra vez por pan rallado.

Calentar aceite en una sartén antiadherente y freír las milanesas por tandas.

Precalentar el horno al máximo. Colocar las milanesas en una fuente apta para horno y poner sobre cada filete un poco de salsa de tomate, una loncha de jamón y una loncha de mozzarella.

Meter en el horno hasta que se doren y se derrita el queso.