



## CHAYOTES EMPANIZADOS

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 50 minutos

 Comida

### INGREDIENTES

- Chayotes
- Jamón
- Queso Menonita La Villita
- Sal
- Pimienta
- Huevo
- Harina
- Pan molido
- Aceite

## MODO DE PREPARACIÓN

Los chayotes son una verdura muy noble que se puede utilizar en diversos platillos, así que amiga, en esta ocasión queremos ayudarte a hacer una guarnición digna de llevarse todos los aplausos cuando la cocines para tu familia.

Primero coces los chayotes para que se ablanden solamente y agrega sal para darles sabor. Cuando veas que están más suaves, déjalos escurrir y córtalos en rebanadas largas.

Sobre la rebanada de chayote pon una de jamón, una más de queso Menonita La Villita, sazona con sal, pimienta y empaniza muy bien con harina. Sumerge la guarnición en huevo y vuelve a empanizar pero ahora con pan molido.

Cuando esté completamente cubierta, fríe en aceite muy caliente y deja escurrir en una servilleta. Puedes servir de acompañamiento para una pechuga de pollo asada o cualquier otro corte de carne.

---

 LaVillitaMX  @LaVillita