



MILANESA DE POLLO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 40 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 1/2 taza de harina de trigo
- 4 pechugas de pollo (milanesas)
- 1 1/2 taza de pan molido
- 1/2 cucharadita de cebolla en polvo
- 2 huevos
- Suficiente margarina con sal, La Villita

MODO DE PREPARACIÓN

Para cualquier día de la semana, unas milanesas son el plan perfecto, ¿o no, amiga?
¡Sorpréndelos en casa!

Enharinamos las milanesas; mezclamos el pan molido, batimos ligeramente los huevos; pasamos de una en una las milanesas por la preparación y empanizamos por ambos lados. En una sartén con fuego medio colocamos de poco en poco la margarina y una vez derretida comenzamos a freír cada milanesa por ambos lados hasta que estén cocidas; retiramos del sartén y las colocamos sobre papel absorbente para posteriormente comenzar a servir.

Ahora elige tu guarnición: a mis niños les encanta comerlas con papas asadas.

 LaVillitaMX  @LaVillita