



TORTA DE MILANESA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 15 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 4 bolillos partidos por la mitad
- 4 cdas. de frijoles refritos
- 8 hojas de lechuga
- 1 jitomate rebanado
- ½ cebolla rebanada
- ½ aguacate rebanado
- Chile chipotle para acompañar
- 4 milanesas de pechuga de pollo
- 1 taza de leche
- Sal y pimienta
- 1 taza de pan molido
- Margarina sin sal La Villita
- Queso panela La Villita

MODO DE PREPARACIÓN

Amiga, una opción fácil y rica de preparar es esta receta de torta de milanesa de pollo con chipotle, tocino y un toque de queso La Villita.

En un recipiente mezclamos la leche con la cebolla y el ajo; sazonamos. Agregamos las pechugas y marinamos durante 10 minutos. Pasado este tiempo, escurrimos y pasamos cada milanesa por el pan molido. Calentamos una sartén con margarina sin sal La Villita y freímos las milanesas por ambos lados. Una vez que estén bien cocidas retiramos y escurrimos sobre papel absorbente o servilletas. Rebanamos y reservamos.

Para hacer las tortas, calentamos las mitades de bolillo en una plancha o sartén plano; en la base untamos un poco de frijoles refritos, después acomodamos unas hojas de lechuga, luego colocamos la pechuga, el jitomate, la cebolla, el aguacate y al final agregale unas rebanadas de queso panela La Villita. Acompaña con chile chipotle y disfruta junto a toda tu familia.

¡Buen provecho!

 LaVillitaMX  @LaVillita