Lomo empanado

Fuente: www.cocinargratis.com

Ingredientes:

Dos filetes de cerdo
Pan rallado
Harina
Un huevo
Sal, pimienta y un poco de perejil molido

Preparación:

Batimos el huevo.

Salpimentamos los filetes de lomo.

Pasamos los filetes por el huevo, ponemos un poco de perejil rallado en los filetes.

Pasamos los filetes por la harina y después pasamos de nuevo por el huevo batido.

Pasamos los filetes por el pan rallado.

Calentamos dos dedos de aceite en una sartén, cuando esté bien caliente, echamos los filetes empanados.

Una vez dorados los filetes, retiramos y emplatamos.