

Milanesas de cerdo a la napolitana

Fuente: Recetas (<http://recetas.depaginas.com.ar>)

Ingredientes:

250 g. de nalga de cerdo

2 huevos

200 g. de queso fresco

200g. de salsa de tomates

Pan rallado c/n

Aceite c/n

Sal y pimienta

Preparación:

Cortar la nalga de cerdo en bifos finos, unir los huevos y salpimentarlos. Pasar el cerdo por los huevos y empanar con el pan rallado, colocar 3 cdas de aceite en la sartén calentarlo y colocar las milanesas, taparla y dejar cocinar 3 minutos, dar vuelta y cocinar 3 minutos más.

Ecurrir si hubiera quedado un poco de aceite, colocar sobre las milanesas salsa de tomates y una rodaja de queso fresco.

Tapar la sartén y bajar el fuego, retirar cuando el queso se haya fundido. Servir con arvejas frescas.