Milanesa de Res

Tiempo de preparación	Porciones	Ideal para	Nivel
45 min.	3	Comida	Fácil

.

Ingredientes

1/2 Kilo Bisteces de res para empanizar

5 pzas Huevos frescos San Juan

150 g Champiñones

100 g Espinacas

40 g Cebolla blanca

Cantidad necesaria: Pan para empanizar Harina Aceite Pimienta negra recién molida /Sal

Preparación

1. Salpimentar los bisteces.

2. En un bowl revuelve bien dos huevos frescos San Juan con ayuda de un batidor de globo.

3. Pasar los bisteces por un poco de harina y posterior por el huevo.

4. Colocar los bisteces sobre pan molido extendido en una charola, procurando empanizarlos bien por ambos lados.

5. En un sartén con el aceite freír muy bien por los dos lados.

6. Se sirven y se les coloca en la parte superior los champiñones guisados con la espinaca y la cebolla.

7. Al mismo tiempo de estar friendo los bisteces en un sartén aparte preparar un huevo San Juan estrellado para colocarlo sobre los champiñones y presentar.

Para los champiñones:

1. Filetear los champiñones junto con las espinacas. Reservar.

2. Filetear las cebollas y en un sartén saltearla a blanquear

3. Incorporar los champiñones con las espinacas y continuar la cocción, salpimentar al gusto.

4. Retirar de la lumbre y reservar.