Tacos de milanesa de pollo

Tiempo de preparación	Porciones	Ideal para	Nivel
40 min.	6	Comida	Fácil

.

Ingredientes

3 Piezas Huevo San Juan®

1 Cucharada Mostaza

c/n sal

c/n Pimienta

½ Taza leche

500 Gramos Milanesa de pollo

c/n Pan molido

c/n Aceite vegetal

3 Piezas jitomates

3 Piezas Chile serrano

1 Pieza Ajo

c/n Sal de grano

1 Cucharada Cilantro

c/n tortillas de maíz

1 Taza frijoles refritos

c/n cilantro

c/n limones

Preparación

1 En un bowl, casca las piezas de Huevo San Juan® y bate ligeramente con la mostaza, la sal, la pimienta y la leche.

2 Empaniza las milanesas pasando por la mezcla de huevo y el pan molido.

3 En un sartén a fuego medio calienta el aceite y fríe las milanesas por ambos lados hasta dorar. Escurre sobre papel absorbente.

4 Sobre una tabla, corta la milanesa en tiritas. Reserva.

5 Para la salsa, en un comal a fuego medio asa los jitomates, los chiles y el ajo.

6 Martaja el ajo asado con un poco de sal de grano hasta obtener un puré. Agrega los chiles, los jitomates, y continúa martajando hasta obtener una salsa. Rectifica sazón y agrega el cilantro.

7 Calienta las tortillas en un comal y unta con los frijoles refritos.

8 Sirve las tiritas de milanesa sobre las tortillas, decora con cilantro y sirve con salsa y limón.