## Tacos de milanesa de res



Tiempo de	Porciones	ldeal para	Nivel
preparación	5	Comida	Fácil
50 min.			

## **Ingredientes**

- 3 Piezas Huevo San Juan®
- 1 Cucharadita ajo en polvo

c/n Sal

c/n Pimienta

½ Taza leche

500 Gramos milanesa de res

c/n Pan molido



- c/n Aceite vegetal
- 2 Piezas papas
- 1 Pieza aguacate
- 3 Piezas tomate verde
- 1 Pieza ajo
- 1/4 Pieza cebolla
- 2 Piezas limón
- 1 Cucharada cilantro
- c/n Sal de grano
- c/n Tortillas de maíz
- c/n Chile serrano
- 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 papas hasta que estén doraditas. Retira, escurre sobre papel absorbente y sazona con sal.
- 4 Ahí mismo, fríe las milanesas por ambos lados hasta dorar. Escurre sobre papel absorbente.
- 5 Sobre una tabla, corta las milanesas en tiritas y reserva.
- 6 Para la salsa, licúa el aguacate con los tomates, el ajo, la cebolla, el jugo de limón, el cilantro y la sal de grano.
- 7 Calienta las tortillas de maíz en un comal, unta con la salsa y acomoda las tiras de milanesa. Agrega las papas, decora con chile serrano y sirve con limones.

