

Tacos de milanesa de cerdo



Tiempo de
preparación

45 min.

Porciones

6

Ideal para

Comida

Nivel

Fácil

Ingredientes

3 Piezas Huevo San Juan®

1 Cucharadita Orégano

c/n Sal

c/n Pimienta

1/2 Taza leche

500 Gramos Milanesa de cerdo

c/n Pan molido

c/n Aceite vegetal

½ Taza cebolla

1 Taza nopales

1 Pieza limón

1 Cucharada jugo maggi

c/n Tortillas taqueras de maíz

1 Pieza aguacate

c/n Pico de gallo

c/n Limón

Preparación

1 En un bowl, casca las piezas de Huevo San Juan® y bate ligeramente con el orégano, 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 Calienta una cucharada de aceite en un sartén a fuego medio y cocina la cebolla hasta que esté transparente. Añade los nopales y cocina 5 minutos. Sazona con el jugo de limón y la salsa maggi, agrega sal si es necesario. Retira.

6 Calienta las tortillas de maíz en un comal.

7 Sirve los nopalitos sobre las tortillas, agrega las tiras de milanesa, aguacate, salsa pico de gallo y acompaña con limón.