

Milanesas rellenas a la napolitana



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 20min

Tiempo total: 40min , Número de porciones: 4

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/milanesas-rellenas-a-la-napolitana>

Preparación

Elegir 4 rodajas de carne y salpimentarlas. Disponer por encima una feta dede jamón cocido, previamente doblado al medio, y 1 feta de queso de maquina. Tapar el relleno de cada uno con las cuatro rodajas de carne restante. Presionar bien los bordes y pasar las milanesas rellenas por los huevos previamente batidos a los que se les habrá incorporado el ajo y el perejil picados. Pasar luego por el pan rallado. Encender el horno. Colocar dentro una asadera con un chorrito de aceite de girasol. Dejar calentar unos minutos, retirar, esparcir bien el aceite por toda la superficie y disponer allí las milanesas ya preparadas. Rociarlas con el aceite restante y dejar cocinar a horno bajo por espacio de 10 a 15 minutos, luego darlas vuelta con cuidado, y cubrir cada una con las rodajas de tomate y el queso mozzarella. Retirarlas del horno cuando se haya fundido el queso. Servirlas inmediatamente acompañadas de una papas o ensalada a gusto. Al costado encontrará sugerencia para acompañar este plato. Disfrute! Fuente: Recetas Natura

Ingredientes

- 8 rebanada/s Peceto
- 4 feta/s Jamón Cocido
- 4 feta/s Queso Edam (queso de máquina)
- 4 rebanada/s Mozzarella
- 2 Huevos
- 1 poco Pan rallado (para rebozar)
- 2 Tomates maduros cortados en rodajas
- 2 cucharada/s Perejil picado
- 2 diente/s Ajo picados
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 1 poco Aceite de girasol

Categorías

Un día normal, Todo el año, Costosa, Carne, Comida para todos los días, Rápida, Para/con niños, Familia, Una cocinera experta, Plato Principal

