

Schnitzel turco



Dificultad: □□□□□

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

Tiempo total: 40min , Número de porciones: 6

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/schnitzel-turco>

Preparación

Retire el hueso de la pechiga de pavo con un cuchillo afilado y corte en rodajas. En un tazón grande, mezcle la harina con la sal y la pimienta para el recubrimiento. Aparte, batir los huevos con la leche y añadir algunas especias. En un tercer tazón, añadir el pan rallado y mezclar con tomillo (puede agregar más especias si desea). Precalentar una sartén a fuego medio. Derretir 1 cucharada de manteca con el aceite de oliva. Coloque las rebanadas de pavo en harina, cúbralas bien y luego páselas por la mezcla de huevo. Deje escurrir el exceso de la mezcla y pasarlos por la mezcla de pan rallado. Añadir el pavo en la sartén y añadir los demás a la sartén después de repetir los mismos procesos. Pero atención que los pavos no se superpongan. Cocinar unos 3-4 minutos por cada lado. Pasar a un plato o una rejilla y mantener caliente en el horno a 160°C. Añadir el resto de la mantequilla y cocinar los pavos restantes. Exprimir el limón poco antes de servir.

Ingredientes

- 1 kgrs. Pechito de pavo en rebanadas
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 3/4 taza/s Harina
- 2 Huevos
- 1/4 taza/s Leche fría
- 1 taza/s Pan rallado
- 1 cucharadita/s Tomillo fresco picado
- 2 cucharada/s Manteca
- 2 cucharada/s Aceite de oliva
- 1 Limón

Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Aves y conejos, Comida para todos los días, Gourmet, Una cocinera experta, Plato Principal

