



# MILANESA NAPOLITANA

Nivel de dificultad **Principiante**

Prepara fácilmente unas Milanesas a la Napolitana en casa, y sorprende a tus amigos o familiares. Cada bocado es un sabor único.

## 1. INGREDIENTES

### Milanesa Napolitana

- Bistec  
2 unidades.
- Pimienta
- Harina
- Huevo
- Sal
- Pan
- Queso Parmesano rallado  
½ taza.
- Orégano seco  
½ cucharadita.
- Puré de tomate
- Queso Edam

## 2. PREPARACIÓN

### MILANESA NAPOLITANA

Agregar sal y pimienta por ambos lados del bistec. Pasar el bistec por harina, retirar el exceso y reservar. En un recipiente integrar la ralladura de pan, orégano seco y ½ taza de queso parmesano rallado. Pasar el bistec por huevo, luego por la mezcla de pan y reservar.

Freír en abundante aceite por 3 minutos. Reserva sobre papel absorbente.

Untar puré de tomate sobre la milanesa, cubrir con queso Edam y llevar al horno a 250° C por 10 minutos. Servir con papas fritas.

