

Tacos de milanesa de res



Tiempo de
preparación

50 min.

Porciones

5

Ideal para

Comida

Nivel

Fácil

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

¼ 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.