



INGREDIENTES



- Aceite Mazola
- 4 huaraches grandes de masa de maíz
- 1 taza de frijoles refritos
- 4 bisteces de res
- Sal y pimienta
- Pan molido
- 2 huevos
- Queso fresco deshebrado
- Crema al gusto
- Cilantro picado

PREPARACIÓN

- 1 Primero, empaniza los bisteces de res salpimentados, untándolos con el huevo y después pasándolos sobre el pan molido.
- 2 Fríe las milanesas empanizadas en un sartén con aceite Mazola hasta que queden doraditas.
- 3 Retira las milanesas del fuego y quita el exceso de grasa con ayuda de una servilleta. Pica las milanesas en cuadritos y reserva.
- 4 Fríe los huaraches con un poco de aceite Mazola, cuando estén calientes, retíralos del fuego y úntalos con los frijoles refritos al gusto.
- 5 Coloca la milanesa en trozos sobre los frijoles y añade queso fresco y crema al gusto.
- 6 Decora con un poco de cilantro picado y ¡listo!

TIP GOURMET

: Puedes añadir un poco de cebolla picada al gusto para un toque diferente.

Te puede interesar

