



Filetes de ternera empanados

Filetes de ternera empanados

[Mas recetas Carnes en http://www.recetasyostres.net/carnes/1.php](http://www.recetasyostres.net/carnes/1.php)

Ingredientes:

8 filetes de ternera, pan rallado, 2 huevos, leche, limón, aceite y sal.

Pasos a seguir:

- 1) En un recipiente alargado y algo hondo batir bien los huevos, echar un chorrito de leche y remover bien.
- 2) Poner pan rallado en otro recipiente a parte.
- 3) Pasar los filetes por el huevo y la leche y seguidamente por el pan rayado.
- 4) Cuando estén todos rebozados, calentar aceite en una sartén.
- 5) Cuando esté el aceite bien caliente se frien los filetes echándole sal al gusto.
- 6) Retirarlos de la sartén cuando estén doraditos y disponerlos en una fuente con servilletas para absorber el aceite.
- 7) Sacar las servilletas, exprimir unas gotitas de limón por encima y listos para servir.

Enlace a la receta:

<http://www.recetasyostres.net/carnes/filetes-de-ternera-empanados-39.php>