



MILANESAS DE POLLO.



Nivel:
Fácil

Tiempo:
🕒 **20 Min**

Porciones:
4 Porciones

¿Qué necesitas?

- 500 Gramos de milanesa de pollo Bachoco®
- 2 Piezas de Huevo Bachoco®
- 2 Cucharadas de harina
- 2 Cucharadas de pan molido
- 2 Piezas de ajonjolí negro y blanco
- 1 Pizca de perejil seco
- 1 Taza de aceite



1. En un plato extendido agrega harina, en otro plato agrega el pan molido, ajonjolí negro, blanco y perejil seco. Bate los huevos y colócalos en un plato extendido. Sazona con sal y pimienta las milanesas, pásalas por harina, huevo y pan molido con ajonjolí.
2. Calienta un sartén y agrega aceite sin pasar la mitad de su capacidad. Fríelas hasta que estén crujientes y cocidas.
3. Al final sazónalas con un poco de sal solamente y sirve con tu ensalada preferida.



¡Disfruta!



Bachoco.