

# CARNE EMPANIZADA



## INGREDIENTES

### **Receta original:**

Carne milanesa  
Huevos  
Pan molido  
Harina  
Frijoles Refritos  
Crema Agria  
Tortillas de maíz o harina

### Salsa:

Tomates  
Cebolla  
Orégano  
Vinagre de manzana  
Azúcar  
Sal  
Agua



## PREPARACIÓN CARNE:

- Se baten los huevos enteros, se mete la carne en harina luego en huevo y se empaniza con el pan molido. Se pone a freír en aceite.
- 

## PREPARACIÓN SALSA:

- Se corta en cuadritos el tomate y la cebolla (proporción: 2/3 tomate, 1/3 cebolla); se corta el orégano finito. Se ponen estos ingredientes en un recipiente y se le agrega agua, vinagre, azúcar y poquita sal al gusto. El sabor es fuerte agrídulce.

## PRESENTACION DEL PLATILLO:

- Se sirve la carne con la salsa arriba, con frijoles y crema al lado. Se sirve tradicionalmente con tortillas de maíz, pero también pueden ser de harina.

## VARIACIONES VEGAN:

- Los siguientes ingredientes se necesitan remplazar para la versión vegan: carne, crema y huevos.

PLATILLO ACOMPAÑANTE: No hay en el platillo original.