



# MILANESA EMPANIZADA *con salsa de betabel*

*Agregue sobre la carne  
ralladura de limón  
para dar más sabor*

## Ingredientes:

- 500 g de Milanesa de res
- 1 Betabel (pelado y partido en cubos)
- 1/2 taza de azúcar
- 1 cucharada de fécula de maíz (Maicena)
- 15 ml de vinagre de manzana
- 2 huevos batidos
- 2 tazas de pan molido
- 2 tazas de harina
- Agua
- Aceite

## Preparación:

1. Con medio vaso de agua, licúe y luego cuele el betabel.
2. Ponga a hervir el jugo previamente colado del betabel con el azúcar, el vinagre de manzana y medio vaso de agua. Deje reducir por 7 minutos.
3. Agregue la fécula de maíz (Maicena) y espere a que reduzca hasta conseguir una consistencia más espesa. Reserve.
4. Para empanizar la milanesa, pase la pieza de carne primero por la harina, posteriormente por el huevo y al final por el pan molido, repita el procedimiento con el huevo y el pan molido para conseguir un doble empanizado.
5. Fría las piezas de milanesa en el aceite hasta conseguir un color dorado.
6. Sirva la carne y encima vierta la salsa de betabel previamente preparada.

**¡BUEN PROVECHO!**

**RINDE 3  
PORCIONES**

Calz. Ávila Camacho esq. con Calle José María del Bosque 1850 Nte. Col. Santa María, Torreón, Coah.

**SERVICIO A DOMICILIO 747 47 07**  
Área restringida

Consulta horarios de atención en  
[www.ganaderiarevuelta.com.mx](http://www.ganaderiarevuelta.com.mx)



**La Tienduca**



GR-158/1707