

Creador: Flor Roja **Recetizador:** consuelo ruso m



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- 8 milanesas de nalga u otra carne que sea de tu agrado
- 8 fetas de jamón
- 8 fetas de queso mozzarella
- 8 fetas de panceta
- Salsa simple de tomate

Preparación:

Paso 1

Preparar la salsa de tomate de forma simple; rehogar cebolla, ajo, morrón y agregar la salsa de tomate. Salpimentar y agregar si se quiere, un poco de orégano. Luego de preparadas las milanesas, freírlas en abundante aceite caliente y una vez listas reservar. Colocar las milanesas en una fuente apta para horno y agregarle a cada una un poco de salsa. Añadir también una feta de jamón, otra de queso mozzarella y una de panceta. Llevar a un horno fuerte ya que lo que buscamos es que se funda el queso y nada más. Las milanesas ya están cocidas por lo tanto no necesitan más cocción. Una vez fundido el queso, servir las milanesas a la Napolitana con la guarnición que más te guste.