

**Creador:** Flor Roja



**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.