

Receta de Mortadela Empanada con Ensalada

13 Jul 2016



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una receta para tod@s l@s que les gustan las ensaladas, ésta que os dejo además lleva un acompañamiento de **Mortadela Empanada**, que os quedará estupenda para vuestras comidas o cenas veraniegas, espero que os guste.

Ingredientes

- Rebanadas de mortadela gruesas (seis o más según comensales)
- Pan rallado (una taza)
- Hierbas surtidas (orégano, albahaca, romero....una cucharada sopera)
- Huevos (dos o tres)
- Leche o agua (una cucharada)
- Aceite de oliva
- Ensalada variada (a vuestro gusto)
- Salsa picante (opcional)

Modo de Preparación

1. Mezclar el pan rallado con las hierbas secas en un plato hondo
2. Batir los huevos con un poquito de leche hasta que estén bien mezcladas
3. Pasar las rebanadas de mortadela primero por huevo batido y después pasarlas por el pan rallado, presionando para que quede bien impregnado, repetir la operación con todas las rebanadas de Mortadela
4. Freír en abundante aceite caliente hasta que estén doradas por ambos lados, procurando que no se frían mucho ya que la mortadela ya está cocida
5. Poner a escurrir sobre papel absorbente
6. Preparar una ensalada a vuestro gusto y servir la mortadela acompañada de la ensalada
7. Acompañar de alguna salsa picante si os gusta y....buen provecho!!!