

Receta de Lomo Adobado y Empanado

11 Mayo 2017



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta receta que gustará a tod@s l@s amantes del lomo, es una receta muy fácil de preparar y os diré que queda muy rico y mucho más tierno que si lo hacéis a la plancha, seguro que os gustará este **Lomo Adobado y Empanado**.

Ingredientes

- Lomo adobado en lonchas (medio o un Kg según comensales)
- Huevos (dos o tres)
- Ajo en polvo
- Perjil picado
- Harina
- Pan rallado
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Batir los huevos en un bol y echar un poco de ajo molido y perejil picado
2. Pasar las lonchas de lomo por harina y después meterlas en el huevo batido
3. Poner aceite de oliva en una sartén a calentar
4. Rebozar los filetes en pan rallado y freírlos en el aceite por ambos lados que queden doraditos
5. Colocar en una fuente con papel absorbente
6. Servir acompañados de una ensalada o unas patatas fritas y.....buen provecho!!!