



FILETES RUSOS CON TOMATE

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 480 g de carne picada
- 3 unidades de huevo
- 40 g de pan
- 80 g de harina
- 80 g de aceite de oliva
- sal
- 40 g de pan rallado
- 200 ml de leche
- pimienta molida
- 300 g de tomate

LA PREPARACIÓN

- Poner a remojo las dos rebanadas de pan con la leche.
- Mezclar con la carne picada y dos huevos. Salpimentar.
- Separar la mezcla formando filetes finos.
- Pasar por harina, huevo y pan rallado.
- Freír en una sartén con aceite bien caliente.
- Escurrir con papel de cocina y servir acompañado de las rodajas de tomate.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 29.5 g	Grasas 51.9 g
Kcal 705	Proteínas 29 g