



Sandwich de milanesa

Ingredientes:

- Pan de campo 2 rodajas
- Queso azul 100gr
- Queso crema 2 cdas
- Manteca 2 cdas
- Cebolla 1 unidad
- Azúcar 2 cdas
- Milanesa de cerdo 1 unidad
- Rúcula 8 hojas
- Aceite



Preparación:

Cortar el pan de campo en rodajas.

Para la cebolla caramelizada, cortar en medios aros, en un sartén volcar dos cucharadas de manteca, colocar la cebolla y dejar que ésta se dore. Luego colocar dos cucharadas de azúcar y revolver hasta que ésta se disuelva.

Para el aderezo, pisar con un tenedor el queso azul y mezclar con el queso crema.

Freír la milanesa en aceite.

Untar las rodajas de pan con los quesos, colocar la cebolla y la rúcula, y por último la milanesa cortada en tiras.

