



RECETA DE PUNTAS DE SOLOMILLO EMPANADAS Y SU SALSA A LAS DOS MOSTAZAS Y YOGUR

Ingredientes para 6-8 pax.

- 1 kg de puntas de solomillo de cerdo abiertas en escalope
- harina, huevo batido y pan rallado para empanar + sal y pimienta
- AOVE para freír la carne
- **salsa:**
- 1 vaso de yogur de tipo griego (cremoso)
- 1cdta. de mostaza de Dijon
- 1 cdta. de mostaza de Dijon a las finas hierbas
- zumo de 1/2 limón
- sal y pimienta al gusto

Procedimiento

1. Haz la salsa con la vas a dippear tus puntas mezclando todos los ingredientes. Resérvala en la nevera.
2. Salpimenta las puntas por casa cara y pásalas primero por harina (sacude bien el sobrante de harina), luego por el huevo batido y finalmente por el pan rallado.
3. Ahora puedes freír tu carne empanada en abundante AOVE, cuando se haya dorado por ambas caras estará listo, no es un filete muy grueso y la carne empanada puedes sacarla de la sartén aunque te parezca que no está hecha, porque en realidad se seguirá cocinando dentro del empanado un lapso de tiempo.

Pasa la carne aun plato con papel de cocina para retirar el aceite que rezuma.

Et voilà, bon appétit!