



<https://www.mepillasquisando.com>



## CHULETA EMPANADA CON PATATAS



### **INGREDIENTES:**

4 Chuletas de Cabezada.  
2 Limones.  
1 Huevo.  
50 gr. de Harina.  
50 gr. de Pan rallado.  
Sal y Aceite de oliva.  
3 Patatas.

### **ELABORACIÓN:**

Estrujamos los limones y ponemos a marinar en el zumo las chuletas al menos 3 horas. Sacamos las chuletas y las secamos muy bien. Sazonamos y empanamos. Freímos en abundante aceite y al sacarlas las ponemos en papel de cocina para que absorban el aceite sobrante. Freímos las patatas de bastoncillo. Servimos caliente.

<https://www.mepillasquisando.com>