

Bistec Empanizado (40 pts.)

1 lb. bistec de palomilla
2 dientes de ajo
1 cebolla
1/2 taza jugo de naranja
2 huevos
1/2 cdta. sal
1 taza galleta molida
1/4 cdta. pimienta
Aceite para freír

Corte el bistec en seis bistecques finos. Límpielos y macháquelos bien. Cúbralos con ajo machacado, cebolla picadita, y la pimienta. Añádale el jugo de naranja y guárdelos bien tapados en el refrigerador por 1 a 2 horas o hasta el próximo día. A la hora de hacer los bistecques, bata los huevos con media cucharadita de sal. Escurra bien los bistecques y páselos por el huevo batido y la galleta molida dos veces. Fríalos en el aceite caliente (375 grados) hasta que estén doraditos. Da 6 raciones.