

Medallones de carne empanizados

Ingredientes

- 2 libras de carne de res molida
- 1 cebolla rallada
- 1/2 cucharada de sal
- 1/4 cucharadita de pimienta en polvo
- 1/4 cucharadita de nuez moscada
- 4 huevos
- 1 1/2 taza de galleta en polvo
- grasa para freír
- 8 medallones de pan tostados
- salsa mostaza

Direcciones

- Se coloca la carne en un tazón y se le añade la cebolla, la sal, la pimienta y la nuez moscada.
- Se ligan bien estos ingredientes.
- Se añaden 2 huevos, ligando bien cada uno.
- Se añade galleta en polvo hasta darle consistencia a la masa, pero que esté suave. Se divide en 8 partes.
- Se bolea cada parte y se aplasta hasta dejarla de 1/4 pulgada de espesor.;
- Se pasan por migas de pan o galleta en polvo, por huevos batidos y por galleta otra vez.
- Se fríen en grasa caliente, hasta que se doren. Se escurren.
- Se colocan sobre el medallón de pan y se les vierte la salsa.
- Se sirven calientes. Si se deseá se adornan con rueditas de limón polvoreadas de paprika.

