



## Kosher para Pesach

### Schnitzel de Pavo

Preparación: 4 hora, aproximadamente

#### ingredientes

- 4 tajadas grandes de pechuga de pavo, de menos de un cm de grueso
- sal y pimienta
- harina
- 2 huevos ligeramente batidos con una cucharada de agua
- Migas de pan o de matzo
- Aceite para freír
- 1 limón en cuartos

#### preparación

Si las tajadas de pavo no son lo suficientemente delgadas, aplánalas entre dos pedazos de papel encerado. Coloca una tabla por encima y dale martillazos. Sazona las tajadas con sal y pimienta. Mete los pedazos en harina y después en el huevo y finalmente en las migas. Fríelos en aceite caliente, de 1 cm de hondo, por 4 a 5 minutos en los dos lados, hasta que estén ligeramente dorados. Drena sobre toallas de papel y sirve con los cuartos de limón.