



*Tus pequeños*

**GRANDES  
MOMENTOS**



RIBERA DEL GUADIANA  
Denominación de Origen

*Tierra, Vino y amig@s*

## Milanesa de Ternera de Extremadura con Queso Ibores y Aceite Monterrubio

### Ingredientes

- 6 filetes de Ternera de Extremadura
- Pan rallado
- Harina
- 2 Huevos
- Sal
- Pimienta negra
- Aceite de oliva Monterrubio
- Queso Ibores

### Recomendado para disfrutar:

**En familia**

### Preparación

1. Lo primero que vamos hacer es coger los filetes y los salpimentamos a nuestro gusto.
2. Cogemos los filetes y los enharinamos.
3. Después lo pasamos por huevo.
4. Rallamos el Queso Ibores a nuestro gusto y se lo añadimos al pan rallado.
5. Cogemos una sartén y añadimos abundante Aceite de oliva Monterrubio.
6. Cuando tengamos el aceite caliente, añadimos nuestros filetes y los doramos.

Si no queremos que el rebozado se hinche, podemos hacer unos cortes con el cuchillo.

### Maridaje



Solo I  
Tempranillo



Attelea  
Coupage  
Tinto Crianza



Zaleo  
Tempranillo  
Rosado Cosecha  
Seco



Señorío de Orán  
Tempranillo  
Rosado  
Cosecha Seco



Viñedos  
Pozanco  
Coupage Tinto  
Cosecha Seco



Lar de Barros  
Tempranillo  
Tinto Cosecha  
Seco



Seilón  
Tempranillo  
Rosado Cosecha  
Seco



Silanus  
Tempranillo  
Tinto Cosecha  
Seco