



# Moneditas torticas apanadas

**Tiempo de preparación:** 30 minutos  
**Porciones:** 4

## Ingredientes

**PractiCarne Zenú** 200g  
**1/2** taza de miga de pan  
**2** huevos batidos  
**2 cdas.** de harina  
Aceite  
Sal y pimienta al gusto

## Para apanar:

**1** taza de miga de pan  
**1/2** taza de harina  
**1** huevo batido  
Aceite para freír

## Preparación

- 1.** Mezcla **PractiCarne Zenú**, la miga de pan, la harina, los huevos, sal y pimienta.
- 2.** Amasa muy bien, arma las torticas en forma de monedas.
- 3.** Pasa o rebosa las torticas primero por harina de trigo, luego por el huevo batido por último por la miga de pan.
- 4.** Calienta el aceite y fríe las moneditas hasta que doren.
- 5.** Acompaña con salsa rosada.

**Zenú**