Albóndigas y milanesas de queso

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Albóndigas

Carne picada: 300 g
Carne De Cerdo Picada: 200 g
Sal y Pimienta: A gusto
Ajo: 1 Diente
Pan integral: 4 Rodajas

Mayonesa

Jugo de Limón: 1 Unidad
Yemas: 2 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Ciboulette picado: 1 cda.
Aceite De Maíz: Cantidad necesaria

Milanesas de queso

Huevos: 2 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Agua: 2 cdas.
Queso Mozzarella: 300 g
Harina: Cantidad necesaria
Pan Rallado: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Albóndigas

- Ralle las rodajas de pan integral.
- Pele y pique el *ajo*
- En un bowl mezcle las carnes con *ajo* picado, dos cucharadas de pan integral rallado, sal y pimienta.

- Trabaje con las manos para lograr una pasta emulsionada y arme pequeñas albóndigas, con las manos húmedas.
- Pase por el resto del pan integral rallado.
- Lleve a la heladera hasta enfriar.
- En una placa para horno coloque las albóndigas, rociadas con aceite de oliva
- Cocine en el horno precalentado a 180° hasta *dorar*.

Milanesas de queso

- Corte el queso en bastones y pase por *harina*, luego por *huevo* batido con un poco de agua, sal, pimienta y por ultimo pan rallado
- Lleve a la heladera hasta enfriar.
- En una olla con abundante aceite caliente, fría las milanesas de queso

Mayonesa

- En un bowl mezcle las yemas con *jugo* de *limón*, sal , pimienta y *ciboulette* picado
- Incorpore aceite poco a poco para lograr una *mayonesa* ligera
- Mezcle con la ayuda de un batidor de mano.

Presentación

- Sirva las milanesas de queso, junto con las albóndigas y la *mayonesa* casera

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/albondigas-y-milanesas-de-queso