

Berenjenas Entomatadas con Milanesas de Cerdo

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Aceite: c/n

Cebolla: 1/2 unidad

Queso Mozzarella: 200 grs

Tomate tatemado: 4 Unidades

Berenjena: 2 Unidades

Pimienta negra molida: c/n

Sal de mar: c/n

Ajo: 2 Unidades

Milanesas

Ajo: 2 cdas

Huevo: 3 Unidades

Pan molido: 3 Tazas

Harina: 1 Taza

Aceite: 1 Taza

Milanesas de lomo de cerdo: 2 Unidades

Sal: c/n

Salsa criolla

Pimientos morrón: c/n

Salsa pico de gallo: c/n

Preparación de la Receta

Berenjenas

- Licuar los jitomates, ajos y *cebolla* tatemados con sal y pimienta.
- Cocinar en una sartén con aceite vegetal.
- Rebanar las berenjenas en rodajas, presionar y espolvorear con sal.
- Freír las berenjenas en aceite por ambos lados.
- Agregar a las berenjenas fritas la salsa de *tomate* y dejar cocinar, tapado por 5 minutos.
- Apagar y disponer el queso y el *perejil* picado.
- Tapar.

Milanesas

- Batir los huevos con un poco de agua.
- Mezclar el *ajo* en polvo, sal fina, pimienta negra molida.
- *Sazonar* con esta mezcla la milanesa.
- Pasar por *harina* las milanesas y sacudir.
- Pasar por *huevo* y pan molido.
- Freír en aceite caliente.
- Escurrir con papel absorbente.

Criolla

- Mezclar la salsa mexicana con el *pimiento morrón* en cubos.
- Agregar el *vinagre* de *manzana*
- Emplatar.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/berenjenas-en-salsa-de-chile-con-milanesa>