

# Cotoletta a la Milanesa con "Fonduta" de Grana Padano

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Pimienta:** c/n A gusto

**Aceite de oliva extra virgen:** c/n A gusto

**Huevos:** 4 Unidades

**Mantequilla:** 150 Gramos

**Pan Rallado:** c/n A gusto

**Sal:** c/n A gusto

**Chuleta de ternera con hueso largo:** 2 Unidades

**Grana Padano:** 250 Gramos

**Nata líquida:** 280 Gramos

## Preparación de la Receta

- En una *cacerola* al fuego derretimos el queso rallado con la *nata* hasta que espese un poco. Por otro lado, ablandamos la carne hasta que aumente considerablemente su extensión. Después, la pasamos por *huevo* y pan rallado. En una sartén amplia calentamos la *mantequilla* y freímos la *chuleta* hasta que dore. Por último, servimos con la salsa de queso.

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/cotoletta-a-la-milanesa-con-fonduta-de-grana-padano>