Cotoletta di vitello alla milanese

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Huevos: 2 Unidades
Limon: ¼ Unidad
Pan Rallado: Cantidad necesaria
Pimienta: A gusto
Bifes de costilla: 4 Unidades

Ensalada

Sal: A gusto
Tomates: 4 Unidades
Rúcula: 1 Paquete
Aceite De Oliva: 1 cda.

Manteca clarificada

Manteca: 250 g

Salsa

Ajo: 4 Dientes

Tortitas de risotto

Pan Rallado: 1 cda.
Arroz arborio: 300 g
Caldo De Ave: ½ L
Azafrán en hebras: ½ cdita.
Manteca: 50 g
Aceite De Oliva: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Elimine los excesos de grasa y raspe los huesos de los bifes.
- Aplaste la carne un poco con la palma de la mano.
- Exprima el *limón*.
- Bata los huevos y el *jugo* de *limón*
- Pase la carne por el *huevo* y condimente con la pimienta por ambas caras.
- Reboce con el pan rallado y aplaste con la palma de la mano.
- Con el canto del cuchillo dibuje rombos sobre la carne.
- En una sartén con la *manteca* clarificada y la salvia dore la carne por ambos lados.

Tortitas de risotto

- En una *cacerola* con un poco de *manteca* y aceite de oliva nacre el *arroz*.
- Agregue el *azafrán* y mezcle.
- Cubra 1 cm por encima del *arroz* con el caldo y cocine hasta que evapore.
- Agregue caldo no bien éste se consuma
- Cocine durante 15 a 18 minutos aproximadamente.
- Agregue el parmesano rallado y la *manteca*
- Deje enfriar el *arroz* y mezcle con la yema, una cucharada de queso y el pan rallado.
- Pincele una placa siliconada con la *manteca* clarificada y disponga aros moldeadores.
- Rellene con el *arroz*, presione con una cuchara, pincele con *manteca* clarificada y cocine en el horno.

Ensalada

- Pele los tomates, corte en cuartos, elimine las semillas y corte en *concassé*.
- En un bowl mezcle los tomates con la sal, el aceite de oliva y la *rúcula*.

Manteca clarificada

- Corte la *manteca* en dados pequeños
- Derrita la *manteca* en una sartén a fuego lento
- Retire la sartén del fuego y deje reposar por 3 minutos mientras remueve la espuma
- Cuele a través de un *tamiz* revestido con un *cedazo*
- Reserve en la heladera

Presentación

- Sirva dos tortitas en el costado de un plato, en un costado la *costilla* y un poco de ensalada.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cotoletta-di-vitello-alla-milanese