Gran milanesa

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite para freir: Cantidad necesaria
Huevos: 4 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Pan Rallado: 1 Taza
Lomo: 1 Unidad
Comino en polvo: 1 cda.
Cúrcuma: 1 cdita.

Huevos ojos

Azafrán en hebras: 1 cdita.
Sal y Pimienta: A gusto
Huevos de codorniz: 12 Unidades
Aceite De Oliva: 1 Taza

Papas fritas

Papas: 4 Unidades
Aceite para freir: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Haga un corte en la parte superior del *lomo* hasta abrir completamente (use solamente la parte central)
- Bata los huevos condimente con sal y *cúrcuma*.
- En la mesada con papel de plástico coloque el *lomo*, cubra con otra hoja de papel y machaque de adentro hacia fuera para estirar
- Recorte, empareje los bordes y condimente con sal y pimienta.
- Pase por pan rallado, los huevos batidos y nuevamente por pan rallado
- Espolvoree con *comino*.
- En una sartén con aceite fría la milanesa de ambos lados hasta que esté crocante
- Retire y reserve.

Papas fritas

- Pele y corte las papas con una mandolina.
- En una olla con abundante aceite caliente coloque las papas, cocine hasta lograr un suave dorado.
- Retire sobre papel absorbente.

Huevos ojos

- Abra los huevos de codorniz.
- En una sartén con aceite de oliva frío cocine los huevos con sal, *azafrán* y pimienta

Presentación

- En un plato grande coloque la milanesa, los huevos fritos como formando los ojos de la *vaca* y las papas fritas formando la cola de la *vaca*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/gran-milanesa