

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>