elGourmet

Milanesa a caballo

Ingredientes

Bife de chorizo: 500 Gramos
Harina: Cantidad necesaria
Puré de ajo confitado: 1 Cucharada
Perejil: A gusto
Papas asterix: 1 Kilo
Pan Rallado: Cantidad necesaria
Huevos: 4 Unidades
Mostaza: 1 Cucharada
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite para freir: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Cortar el *bife* de chorizo de 3cm de ancho y retirarles la grasa externa.
- Aplastar un poco primero con el martillo con tapones para tiernizar y luego con el martillo de carnes para aplastar un poco y darle forma más fina.
- *Condimentar* con sal, pimienta y pasar la carne por *harina* y luego por una mezcla de huevos, *ajo* confitado, *mostaza*, sal, pimienta y *perejil* picado.
- Terminar pasando la carne por el pan rallado.
- Freír en abundante aceite caliente hasta *dorar* y cocinar
- Secar en papel absorbente.
- Servir las milanesas acompañadas de las papas fritas y terminar con *huevo* frito por encima.

Para las papas

- *Pelar* las papas y cortarlas en bastones.
- Freír en abundante aceite caliente (160ª C) hasta *dorar*, secar en papel absorbente y salar.

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