elGourmet

Milanesa a la napolitana

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Salsa de tomate: 1/2 L
Aceite para freir: Cantidad necesaria
Jamón cocido: 200 g
Sal y Pimienta: A gusto
Orégano fresco: A gusto
Pan Rallado: Cantidad necesaria
Carne de nalga para milanesas: 1 k
Huevos: 4 Unidades
Ajo: 2 Dientes
Perejil picado: A gusto
Mozzarella: 500 g

Guarnición

Sal: A gusto
Aceite para freir: Cantidad necesaria
Papas: 1/2 k

Preparación de la Receta

- Pele los ajos y pique junto con el *perejil*.
- Coloque los huevos en un bowl y bata hasta disolverlos bien
- Luego agregue el *perejil*, los ajos y condimente con sal y pimienta.

Guarnición

- Pele y corte las papas en bastones, luego séquelas.

Armado

- Coloque la carne en la mezcla anterior, deje unos minutos, retire y pase por pan rallado.
- En una sartén con abundante aceite caliente fría las milanesas
- Retire y escurra en papel absorbente.

- Acomode luego las milanesas en una placa para horno, bañe con salsa de *tomate*, encima el *jamón cocido* y por ultimo la *mozzarella*.
- Cocine en horno bien caliente hasta *gratinar* la *mozzarella*.
- En una sartén con abundante aceite caliente fría las papas
- Retire y escurra en papel absorbente.

Presentación

- Espolvoree las milanesas con *orégano* y acompañe con las papas fritas.

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