Milanesa con salteado de fideos de arroz



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Para el salteado

Berenjena: 1 Unidad
Fideos de arroz hidratados: 200 g
Aceite de Sésamo: Cantidad necesaria
Diente de ajo: 1 Unidad
Mirim: 25 cc
Jengibre: 10 g
Salsa de soja: 50 cc
Cebollas de verdeo: 2 Unidades
Chile: 1 Unidad
Salsa De Pescado: 15 cc
Hongos shitake frescos: 100 g

Para las milanesas

Huevos: 3 Unidades
Panko: 1 Taza
Harina: 1 Taza
Solomillo de cerdo: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Para hacer las milanesas cortamos el *solomillo* al bies en 5 trozos y aplastamos un poco con un martillo de carne entre 2 separadores.
- Pasamos las *fetas* de *solomillo* por *harina*, luego por *huevo* batido (condimentado con sal y pimienta) y, por último, por *panko*.
- Llevamos al frío por unos minutos.
- Freímos las milanesas en abundante aceite caliente y servimos con el salteado de fideos.

Para el salteado

- Cortamos *berenjena* en rodajas y *hongos* shitakes en tiras.

- En una sartén con aceite de oliva salteamos *ajo* picado, berenjenas, shitake, *jengibre* picado, *cebolla* de verdeo en rodajas finas, *chile* picado y cocinamos por unos minutos.
- Añadimos salsa de soja, *mirin*, salsa de pescado y agregar los fideos de **arroz** hidratados.
- Cuando las berenjenas y *hongos* estén cocidos mezclamos bien y terminamos con *cebolla* de verdeo cruda en láminas y gotas de aceite de *sésamo*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/milanesa-con-salteado-de-fideos-de-arroz