

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

Mirin: 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>