Milanesa de Arrachera y Puré de Papa

Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Milanesa

Aceite Vegetal: 700 miliitros
Pan molido: 2 Tazas
Leche: 1 Taza
Huevos: 2 Unidades
Harina de trigo: 3/4 Taza
Salsa picante: 2 cdas

Pico de gallo

Aceitunas: 1/4 Taza
Echalote: 1 unidad
Cilantro: 1/4 Taza
Chille serrano: 1 unidad
Jitomate: 1 unidad

Puré de Papas

Leche: 100 miliitros
Papas cocidas: 3 Unidades
Mantequilla: 3 cdas

Preparación de la Receta

Puré

- Pasar las papas cocidas por el pasapuré.
- Mezclar la pulpa de **papa** cocida con *mantequilla* y colocarla al fuego con un poco de leche.

Milanesas

- Batir el *huevo* con la leche y la salsa picante.
- Enharinar la arrachera, sumergirla en la leche con *huevo* y *rebozar* en el pan molido.
- Freír en abundante aceite hasta obtener un *color* uniforme.
- Escurrir en papel absorbente para retirar el exceso de aceite.

Pico de gallo

- Limpiar las semillas del *chile* y cortar en rodajas.
- Incorporar el echalote fileteado, el *jitomate* cortado en cubos y el *cilantro* picado.
- Agregar aceite de oliva e integrar las aceitunas

Montaje

- Colocar las milanesas en un plato, con ayuda de una cuchara de acero inoxidable bien caliente malear el puré de *papa* para formar una bolita, y terminar con pico de *gallo*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/milanesa-de-arrachera-y-pure-de-papa