Milanesa de Berenjena

Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Berenjena: 2 Unidades

Para el apanado

Polenta: 200 Gramos
Pan Rallado: 300 Gramos
Huevo: 4 Unidades
Ajo picado: 2 Dientes
Harina 0000: Cantidad necesaria
Perejil picado: 2 Cucharadas
Salsa Sriracha: 1 Cucharada

Para el puré:

Arvejas: 350 Gramos
Sal: Cantidad necesaria
Jugo De Lima: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 30 Centimetro cubicos
Pimienta: Cantidad necesaria
Hojas De Menta : 10 Gramos

Preparación de la Receta

- Quemar las berenjenas sobre la hornalla por todos sus lados y cuando la pulpa este tierna colocar cada una en una bolsa de nylon y cerrar hasta que baje la temperatura.
- Retirar la piel y pasar por *harina*, luego por *huevo* batido con *ajo* y *perejil* y por último por una mezcla de pan rallado y *polenta*.
- Llevar a frío para que tomen cuerpo.

Para el puré

- Cocinar en agua hirviendo las arvejas frescas por 5 minutos aprox.

- Procesar arvejas cocidas, aceite de oliva, sal, pimienta, *jugo* de lima y hojas de *menta* hasta obtener una textura lisa y cremosa.

Para el armado

- Freír las berenjenas a 180ª C hasta *dorar* bien parejo y servir sobre una base del puré de arvejas cremoso.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/milanesa-de-berenjena