Milanesa de cerdo con puré de papas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Maíz: 3 cdas.
Milanesas de cerdo: 4 Unidades

Empanado

Semillas de cilantro: 2 cdas.
Huevos: 2 Unidades
Afrecho de trigo: Cantidad necesaria

Puerro salteado

Sal y Pimienta: A gusto
Puerro: 2 Tallos
Manteca: 1 cda.
Aceite De Oliva: 1 cda.

Puré de papas con ajo

Papas: 2 Unidades
Leche: Cantidad necesaria
Ajo: 1 Cabeza
Sal: A gusto
Tomillo: 1 Rama

Preparación de la Receta

- Sazone las milanesas con sal y pimienta.

Puré de papas con ajo

- Ase a fuego directo la cabeza de *ajo*, luego envuélvala junto con el *tomillo* en papel aluminio previamente untado con aceite y termine la cocción en horno hasta que este tierna por

completo.
- Cocine en agua las papas con piel hasta que estén tiernas
- Luego pélelas y realice un puré
- Lleve nuevamente a fuego y agregue leche y sazone con sal y mezcle.

Empanado

- En una sartén tueste las semillas de *cilantro* unos segundos, luego muélalas.
- Coloque en un recipiente las semillas molidas junto con el afrecho.
- Bata los huevos.

Puerro salteado

- Corte el tallo de *puerro* en rodajas.
- En una sartén caliente con aceite y *manteca* saltee el *puerro*.
- Sazone con sal y pimienta.

Armado

- Pase las milanesas por *huevo* y luego empane con el afrecho y *cilantro*.
- En una sartén caliente con aceite de maíz selle las milanesas hasta dorarlas de ambos lados.
- Presione el centro de la cabeza de *ajo* hasta que salgan todos los dientes, luego píquelos y agréguelos al puré de papas, mezcle bien.

Presentación

- Sirva en un plato una porción de puré, luego sirva una milanesa y decore con el *puerro* salteado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/milanesa-de-cerdo-con-pure-de-papas