

# 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>