

Milanesa de Cerdo Japonesa con Ensalada

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Carre de cerdo: 800 grs

Panko: 150 grs

Huevos: 4 Unidades

Acompañamiento

Limon: 1 Unidad

Aceite para freir: c/n

Perejil: c/n

Salsa Tonkatsu: c/n

Sansho: c/n

Tomate redondo: 2 Unidades

Lechuga Escarola: 100 grs

Repollo blanco: 300 grs

Sal y Pimienta: c/n

Pepino Japonés: 1 Unidad

Zanahoria: 200 grs

Preparación de la Receta

- Cortar 2 bifés de **cerdo** de 1 centímetro de espesor y salpimentar.
- Pasar cada trozo por *huevo* batido y luego empanamos con el *panko* 2 veces.
- Freír en aceite caliente por 7 minutos.

Acompañamiento

- Sobre un plato colocar la *lechuga*, abanico de pepinos, los tomates en gajos, el *repollo* cortado en fina juliana, el *perejil*, limón.
- Acompañar la milanesa junto con salsa tonkatsu.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/milanesa-de-cerdo-japonesa-con-ensalada>