

# Milanesa de chanco Cordon Bleu con papas dauphine, flan de calabaza, crema de choclo y salsa duxelle



Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

**Aceite Neutro:** Cantidad necesaria  
**Jamón cocido:** 150 g  
**Carre de cerdo:** 600 g  
**Pan Rallado:** Cantidad necesaria

**Huevos:** 2 Unidades  
**Sal y Pimienta:** 1/2 A gusto  
**Queso Gruyere:** 1 g  
**Aceite De Maíz:** 1 cda.

## Almíbar de café

**Agua:** 1/2 L

## Coulis de frutillas

**Frutillas:** grs.

## Crema de choclo

**Leche:** 250 cc  
**Harina:** 25 grs.  
**Aceite De Maíz:** 1 cda.  
**CHOCLOS:** 4 Unidades

**Sal:** A gusto  
**Manteca:** 25 g  
**Pimienta de Cayena:** A gusto  
**Pimiento colorado:** 1/2 Unidad

## Duxelle de champignones

**Vino Blanco:** 100 cc  
**Sal y Pimienta:** A gusto  
**Crema de leche:** 100 cc  
**Perejil:** 1 cda.

**Champignones:** 250 g  
**Echalotte:** 1 Unidad  
**Aceite De Oliva:** 1 cda.

## Flan de calabaza

**Leche:** 150 cc

**Azúcar:** 30 grs.

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Salsa Tabasco:** A gusto

**Huevos:** 6 Unidades

**Calabaza:** 1 Unidad

## Masa quebrada

**Harina:** 250 grs.

**Manteca:** 100 g

**Agua:** Cantidad necesaria

**Sal:** Una pizca

## Papas Dauphine

**Aceite Neutro:** Cantidad necesaria

**Papas:** 1/2 k

**Harina:** 200 grs.

**Manteca:** 100 g

**Nuez Moscada:** A gusto

**Huevos:** 6 Unidades

**Sal:** Una pizca

## Relleno

**Zanahoria:** 1 Unidad

## Varios

**Aceite para freir:** 600 Cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

### Milanesa

- Corte el carré en rebanadas gruesas y elimine toda la grasa de los bordes.
- Corte cada *rodaja* al medio horizontalmente para formar una especie de bolsa.
- Coloque la pieza entre dos films y aplaste con una maza de cocina desde dentro hacia afuera.
- Corte el *jamón* y el queso en cubos pequeños.
- Bata ligeramente los huevos con el aceite.
- Salpimente el interior de la carne y rellene con el *jamón* y el queso dejando 5 mm de borde libre.
- Cierre presionando los bordes con la palma de la mano
- Pase la carne por pan rallado, luego por el *huevo* y finalmente por el pan rallado
- Fría en aceite caliente (160°C) hasta que se vean doradas.

- Pase a una platina y termine la cocción en el horno.

## Flan de calabaza

- Corte la **calabaza** al medio longitudinalmente, elimine las semillas, espolvoree con sal y azúcar.
- Rellene la cavidad con los 50 cc de leche y cocine en el horno.
- Finalmente pélela y redúzcala a puré.
- Entibie la leche.
- En un bowl mezcle los huevos con la ayuda de un batidor de alambre.
- Agregue 100 cc de leche, el puré de *calabaza* y mezcle bien.
- Condimente con la salsa Tabasco, la sal y la pimienta.
- Rellene los moldes para flan individuales previamente enmantecados hasta las 3/4 partes de su capacidad.
- Disponga en una sartén con un papel de cocina en la base y agua.
- Cocine en el horno bajo

## Masa quebrada

- Corte la *manteca* en cubos.
- En un bowl mezcle la *harina* con la *manteca* fría con la yema de los dedos hasta obtener una preparación arenosa.
- Agregue la sal y la yema y agua fría.
- Integre con las yemas de los dedos hasta obtener una masa tierna.
- Envuelva en film y deje reposar en la heladera durante 2 horas.
- Tome pequeñas porciones de masa y envuelva aros cortapasta.
- Cocine en el horno moderado (180°C) hasta que se vean dorados.

## Crema de choclo

- Desgrane los choclos y blanquee en abundante agua hirviendo durante 5 minutos.
- Corte la *cebolla* doble ciselado.
- Corte los pimientos en *brunoise*.
- En una sartén con aceite saltee la *cebolla*.
- Agregue la *brunoise* de pimientos.
- Incorpore los granos de **choclo** y remueva los ingredientes.
- Agregue la sal y la *manteca* cocine hasta que se funda.
- Añada la *harina* y cocine durante 4 minutos.
- Vierta la leche y cocine hasta obtener una consistencia cremosa.
- Condimente con la pimienta.

## Papas Dauphine

- Pele, cocine las papas, redúzcalas a puré y mezcle con dos huevos.
- En una sauteuse incorpore el agua, la *manteca* y la sal.
- Cuando rompa el hervor añada la *harina* de un solo golpe.

- Revuelva hasta que la pasta se seque y forme una masa homogénea.
- Pase a un bowl, deje entibiar e incorpore los cuatro huevos uno a uno.
- Mezcle con el puré de papas.
- Condimente con sal y la nuez moscada.
- Forme quenelles y fría en aceite neutro caliente (170°C)
- Escurra sobre papel absorbente.
- **Duxelle** de champignones
- Corte el pie de los champignones y luego corte las cabezas en *brunoise*.
- Corte el *echalotte* doble ciselado.
- Pique finamente el *perejil*.
- Exprima el *limón*.
- En una sartén con aceite de oliva saltee las echalotes.
- Agregue la *brunoise* de champignones y cocine hasta que evapore todo el líquido.
- Añada el *jugo de limón* y el *perejil*.
- Deglase con el vino y deje reducir.
- Incorpore la **crema** y deje reducir nuevamente a fuego suave.
- Condimente con la sal y la pimienta negra recién molida.

## Presentación

- En el centro de un plato disponga dos quenelles de papas dauphine, encima la milanesa, a un costado un flan, en el otro costado un aro de masa quebrada y en su interior la *crema de choclo*.
- Acompañe con la salsa.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/milanesa-de-chancho-cordon-bleu-con-papas-dauphine-flan-de-calabaza-crema-de-choclo-y-salsa-duxelle>