

Milanesa de chanco, panceta y ciruelas crocantes de nabo y zucchini



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Manteca: Cantidad necesaria

Ciruelas secas presidente: 3 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Perejil picado: A gusto

Pan Rallado: Cantidad necesaria

Aceite para freir: Cantidad necesaria

Huevos: 2 Unidades

Bife de carré de chanco: 1 Unidad

Panceta: 2 Fetas

Guarnición

Sal y Pimienta: A gusto

Zucchini: 1 Unidad

Nabo: 1/4 Unidad

Salsa de queso

Cebolla: 1/2 Unidad

Vino Blanco: 100 cc

Crema de leche: 100 cc

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Ajo: 2 Dientes

Queso gruyere rallado: 100 g

Preparación de la Receta

- Picar finamente la **panceta** y las ciruelas y rehogar en una sartén con muy poca *manteca*. Salpimentar y reservar.
- Cortar a lo ancho el *bife de chanco* en dos mitades.
- Aplanar cada mitad cubriendo con papel film y utilizando para este fin una maza. Salpimentar, colocar sobre una de las mitades la *panceta* y las ciruelas y luego cubrir con la otra mitad.
- Volver a aplanar y recortar los bordes para emprolijar.

- Pasar por pan rallado, el *huevo* batido con la sal y la pimienta negra recién molida y nuevamente por pan rallado
- En una sartén con abundante aceite mezcla, bien caliente, freír la milanesa.

Guarnición

- Cortar el **nabo** y el **zucchini** en círculos finos.
- *Blanquear*.
- Enmantecar una platina y disponer en forma circular y alternada, salpimentar y hornear hasta *dorar*.

Salsa

- Para la salsa, en una sartén con aceite de oliva rehogar los ajos y la *cebolla* finamente picados. Deglasar con vino blanco, agregar *crema* de leche y queso gruyère rallado. Bajar el fuego y revolver hasta reducir.

Presentación

- Emplatar primero la salsa de queso, por encima la milanesa y a un costado el crocante de *nabo* y *zucchini*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/milanesa-de-chancho-panceta-y-ciruelas-crocantes-de-nabo-y-zucchini>