Milanesa de chancho, 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 chancho: 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 **chancho** 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 gruyêre 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