Milanesa de Entraña con pure de Coliflor



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Para el puré

Coliflor: 1 Unidad
Aceite de curry: 1 Pizca
Sal: A gusto
Ajo: 2 Dientes
Crema de leche: 2 Cucharadas

Para las milanesas

Entraña: 1 Kilo
Pan baguette duro: 3 Tazas
Queso rallado: 2 Cucharadas
Mostaza: 1 Cucharada
Ajo: 1 Diente
Semillas De Sésamo : 2 Cucharadas
Huevos: 5 Unidades
Perejil: 1 Puñado
Leche: 1 Chorrito

Preparación de la Receta

- Cocinar la **coliflor** en trozos en agua hirviendo con sal gruesa hasta que esté bien tierna.
- Procesar con mixer *coliflor*, *ajo*, sal, *curry* y *crema* de leche hasta lograr un puré liso.

Para las milanesas

- Procesar el pan duro hasta obtener pan rallado fino, mezclar con semillas de *sésamo*, queso rallado y reservar.
- Mezclar huevos, *mostaza*, *perejil* picado, *ajo* picado y leche, reservar.
- Pasar los trozos de entraña bien limpia por la mezcla de huevos y luego por la el pan rallado.
- Reservar
- Freír a 180ª C hasta *dorar*.
- Servir en la base un poco de puré y por encima las milanesas cortadas en tiras gruesa

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/milanesa-de-entrana-con-pure-de-coliflor