Milanesa de Guajolote Rellena



Tiempo de preparación: 40 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: c/n
Cilantro: 1 Manojo
Jugo de Limón: c/n
Tomatillo amarillo: 2 Unidades
Aguacate: 1 unidad
Jugo de Naranja: c/n
Tomate verde: 1 unidad

Empanizado

Huevo: 3 Unidades
Milanesa de guajolote: 4 Unidades
Sal y Pimienta: c/n
Pan molido: 2 Tazas
Harina: 1 Taza

Pico de gallo

Jugo de Naranja: 1/4 Taza
Jugo de Limón: 1/4 Taza
Cilantro: 1 Manojo
Jitomate cherry: 50 Gramos
Sal: c/n
Aceite De Oliva: c/n
Chile Verde: 2 Unidades
Jicama: 1/2 unidad
Cebolla Morada: 1/2 Unidad
Tomatillo amarillo: 200 Gramos

Relleno

Aceite De Oliva: c/n
Ciruela sin carozo: 80 Gramos
Espinaca: 1 Manojo
Tocino: 250 Gramos
Cebolla: 1/2 Pieza
Diente de ajo: 1 unidad
Queso Gouda: 300 Gramos

Salsa molcajeteada

Cebolla: 1/2 unidad

Chile serrano: 3 Unidades

Diente de ajo: 1 unidad

Preparación de la Receta

Pico de gallo

- Picar en cubos pequeños *jícama* el tomatillo, *jitomate* cherry, *cebolla* morada, y *chile* verde, reservar.
- En un tazón mezclar *jugo* de *naranja*, *jugo* de *limón*, sal y pimienta, agregar los vegetales y mezclar muy bien, reservar.

Relleno

- Picar finamente *tocino*, *cebolla*, *ajo*, *ciruela* pasa y *espinaca*, reservar.
- En una sartén verter un poco de aceite de oliva y sofreír el *tocino* para que suelte su grasa, ya dorado, incorporar las pasas *sazonar* y dejar enfriar.
- Añadir a la mezcla en frío las hojas de *espinaca*, integrar con el aceite de oliva.

Salsa molcajeteada

- *Tatemar cebolla*, *chile* y *ajo*.
- En un mortero moler sal, *ajo*, *chile*.
- Agregar los tomatillos y *cilantro* picados, *aliñar* con *jugo* de *naranja*, *jugo* de *limón*, aceite de oliva
- Añadir el *aguacate* cortado en cubos

Empanizado

- Salpimentar la pechuga de guajolote aplanada, colocar al centro el relleno y el queso gouda, cerrar la pechuga con ayuda de un par de palillos.
- Pasar la milanesa por *harina*, después *huevo* previamente batido y al final por pan molido.
- Freír la milanesa y escurrir el exceso de grasa.
- Colocar en una charola las milanesa, espolvorear el queso encima y llevar al horno por 8 minutos a 160ºC
- A *gratinar*
- Servir sobre una cama de *arúgula*, acompañada de pico de *gallo* y salsa molcajeteada.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/milanesa-de-guajolote-rellena