

# Milanesa de Guajolote Rellena

Tiempo de preparación: 40 Min



## Ingredientes

**Aceite De Oliva:** c/n

**Cilantro:** 1 Manojó

**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 Manojó

**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 Manojó

**Tocino:** 250 Gramos

**Cebolla:** 1/2 Pieza

**Diente de ajo:** 1 unidad

**Queso Gouda:** 300 Gramos

## Salsa molcajeteadada

**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 molcajeteadada

- *Tatamar* *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 160°C
- A *gratinar*
- Servir sobre una cama de *arúgula*, acompañada de pico de *gallo* y salsa molcajeteadada.

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