Milanesa gratinada

Tiempo de preparación: 25 Min

Ingredientes

Para la milanesa

Bistec de res de bola o filete: 1 Kilo
Huevos: 3 Unidades
Queso: 200 Gramos
Harina: Cantidad necesaria
Pan molido: Cantidad necesaria

Para puré de papas

Papas cocidas: 4 Unidades
Tocino: 100 Gramos
Mantequilla: 90 Gramos
Sal y Pimienta: Cantidad necesaria
Crema : 1 Taza
Ajo: 2 Dientes

Preparación de la Receta

Preparación

- Picar el *ajo* y el *tocino*
- Agregar en una *cacerola* caliente con un poco de aceite, freír el *tocino* hasta que esté dorado, entonces agregar el *ajo*
- Cortar las papas cocidas con todo y piel, trocear
- Añadir las papas a nuestra *cacerola* de *tocino*.
- Incorporar la *mantequilla* en trozos y mezclar con las papas
- *Sazonar* con sal y pimienta, agregar la *crema* y mezclar todo
- Reservar

Organizar una estación de empanizado

- En un plato la *harina*, en otro plato el *huevo* bien mezclado y en otro plato el pan molido sazonado con pimienta**.**
- *Sazonar* con sal cada pieza de carne, pasar por la *harina*, *huevo*, y pan, hacer así cada pieza
- Freír las milanesas en aceite muy caliente
- Retirar el exceso de grasa con papel absorbente
- Colocar las milanesas en un refractario, cubrir con el queso y hornear a 180 ºC por unos 5 A 6 minutos a *gratinar*
- Servir con el puré de *papa*

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/milanesa-gratinada