

Milanesa Napolitana y Ensalada Criolla

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Papas: 3 Unidades

Aceite Neutro:

Cebolla común: 1 Unidad

Morrón Verde: 1 Unidad

Morrón Rojo: 1 Unidad

Orégano fresco:

Perejil fresco: Cantidad necesaria

Tomates jugosos: 4 Unidades

Pan Rallado: Cantidad necesaria

Morrón amarillo: 1 Unidad

Vinagre de vino: Cantidad necesaria

Huevos: 4 Unidades

Queso Brie: 80 g

Ojo de bife con hueso: 2 Unidades

Cebolla Morada: 1 Unidad

Aceite De Oliva:

Tomate Cherry: 1 Puñado

Ajo: 1 Cabeza

Preparación de la Receta

- Para comenzar, llevamos los pimientos, las cebollas y los ajos enteros al horno con un poco de aceite de oliva. Asamos, pelamos y cortamos en juliana morrones y cebollas. Retiramos la pulpa de los ajos para lograr un puré. Cortamos los tomates cherrys en cuartos.
- Luego, combinamos los morrones, cebollas y parte de los ajos en un bowl. Agregamos los cherrys, el *vinagre* de vino, sal, pimienta y aceite de oliva.
- En un bowl, rompemos los huevos, condimentamos con sal y pimienta. Pasamos los bifes por pan rallado, luego por el *huevo* y nuevamente por el pan rallado.
- Una vez que estén empanados, freímos hasta que se doren.
- Llevamos las milanesas a una placa para horno. Aplastamos los tomates y cubrimos las milanesas.
- Terminamos con queso brie y llevamos al horno. Cocinamos por 15 minutos aproximadamente.
- Terminamos con *orégano* fresco, *perejil* picado y papas fritas.

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/milanesa-napolitana-con-hueso-y-ensalada-criolla>