Milanesa

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Pan viejo: 1 k
Huevos: 16 Unidades
Ajo: 3 Dientes
Perejil: A gusto
Aceite de girasol: Cantidad necesaria
Bocconcini de mozzarella: 150 g
Peceto: 1 1/2 k
Tomates: 3 Unidades
Sal y pimienta negra: A gusto

Ensalada de tomates cherry quemados

Aceite De Oliva: A gusto
Aceto balsámico: 50 cc
Tomates cherry: 500 grs.
Hojas de albahaca baby: 1/2 Taza
Sal y pimienta negra: A gusto

Polenta

Leche: 500 cc
Agua: 500 cc
Sal y pimienta negra: A gusto
Manteca: 100 g
Queso Parmesano Rallado: 200 g
Polenta: 500 g

Preparación de la Receta

- Limpie la carne, quite la grasa y tejido conectivo, luego corte en medallones de 60 gramos cada uno y martille solo unos segundos para tiernizar la carne.
- Quite la corteza del pan, debe ser viejo, córtelo en trozos y procéselo.
- Pele y pique bien fino los dientes de *ajo*.
- Pique el *perejil*.
- En un bowl coloque 10 huevos, sazone con sal y pimienta y bata solo hasta romper la ligua, incorpore luego el *ajo* junto con el *perejil* picado, mezcle y agregue la carne, deje reposar 10 minutos o toda una noche en la heladera.

- Corte los tomates en finas rodajas.
- Corte los bocconcinos en daditos.

Polenta

- En una *cacerola* coloque la leche junto con el agua y lleve a fuego medio, sazone con sal y pimienta, justo en el momento que este por romper hervor incorpore la *polenta* en forma de lluvia mientras bate enérgicamente con un batidor de mano, cocine a fuego lento durante aproximadamente 1 hora, mezcle cada tanto.
- Terminada la cocción de la *polenta* espolvoree con queso parmesano rallado y añada la *manteca*, mezcle bien.

Ensalada de tomates cherry quemados

- En una sartén bien caliente con unas gotas de aceite de oliva cocine los tomates cherry a fuego medio sin mover la sartén durante aproximadamente 3 a 5 minutos, los tomates deben quedar quemados de un lado y prácticamente crudos del otro, en ese momento sazone con sal, pimienta y aceto balsámico, deje reducir 30 segundos y espolvoree con las hojas de *albahaca*, saltee y retire del fuego.

Armado

- Terminado el reposo de la carne arme las milanesas, pase por el pan procesado los medallones de carne.
- En una sartén con abundante aceite caliente fría las milanesas hasta dorarlas, luego retire y escúrralas sobre papel absorbente.
- Sobre una placa acomode una parte de las milanesas, cúbralas con rodajas de *tomate* y dados de *bocconcino* y cocine en horno precalentado a 200°C hasta que el queso se funda.
- En una sartén con unas gotas de aceite caliente fría los 6 huevos restantes de a uno

Presentación

- Presente las tres versiones de milanesas en una fuente, las milanesas a la napolitana, las milanesas tradicionales y las milanesas con un *huevo* frito encima, o sea, a caballo.
- Acompañe con la *polenta* y la ensalada de *tomate* cherry quemado.

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