

# Milanesas con papas fritas

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

**Ajo picado:** 2 Dientes

**Mostaza:** 1 Cucharada

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Harina:** Cantidad necesaria

**Papas:** Cantidad necesaria

**Perejil picado:** 3 Cucharadas

**Huevos:** 6 Unidades

**Pata muslo deshuesados sin piel:** 6 Unidades

**Pan Rallado:** Cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

- Para la inglesa
- En un bowl mezclar *ajo*, *perejil* picado, *mostaza*,
- Sal, pimienta y huevos.
- *Condimentar* el *pollo* con sal, pimienta y pasar
- Por la inglesa, luego por *harina*, nuevamente por la inglesa y terminar apanando
- Con el pan rallado.
- Freír en abundante aceite hasta cocinar y
- *Dorar*.
- Cortar las papas peladas en bastones y bien
- Secas freír en aceite caliente hasta *dorar*.
- Servir las milanesas con as papas y gajos de *limón*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/milanesas-con-papas-fritas>