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