Milanesas con Puré de Calabazas



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Milanesas de Ternera

Huevos: 6 Unidades
Leche: 2 cdas
Pan Rallado: c/n
Pimienta: c/n
Grisines: c/n
Nalga: 1 Kilo
Perejil: c/n
Sal: c/n

Puré de Calabazas

Aceite de coco: c/n
Queso Crema: 1 cda
Aceite De Oliva: c/n
Calabaza: 1 Unidad
Ralladura de limón: c/n
Tomillo: c/n

Preparación de la Receta

Puré de Calabazas

- Llevar al horno en una placa la *calabaza* en cubos grandes con *tomillo* fresco, aceite de coco y cocinar a 180 °C por 50 minutos tapado con papel aluminio.
- Calentar en una olla aceite de coco, las calabazas horneadas, aceite de oliva, ralladura de *limón* y pisarlas hasta obtener un puré.
- Agregar queso *crema* y mezclar.

Milanesas

- En un bol mezclar huevos, sal, pimienta, *perejil* picado, leche y reservar.
- Cortar la nalga en finos bifes, retirar los excesos de grasa y salpimentar.

- Golpear suavemente los bifes de carne con martillo hasta obtener el grosor y tamaño deseado.
- Pasar cada trozo de carne por pan rallado y luego por la mezcla de *huevo* reservada.
- Agregar al pan rallado grisines molidos a mano rústicamente
- Pasar las milanesas por esta mezcla.
- Freír las milanesas en abundante aceite caliente.
- Servir con el puré de calabazas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/milanesas-con-pure-de-calabazas