

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 bifés, retirar los excesos de grasa y salpimentar.

- Golpear suavemente los bifés 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>