

# Milanesas de cerdo a la napolitana

Tiempo de preparación: 25 Min



## Ingredientes

**Pimienta:** A gusto

**Cebolla:** 1 Unidad

**Brotes tiernos de ensalada:** 1 Unidad

**Filetes de lomo de cerdo:** 8 Unidades

**Harina:** 100 g

**Ajo:** 1 Diente

**Mozzarella fresca:** 1 Unidad

**Pan rallado panko:** 300 g

**Tomates pera:** 8-10 Unidades

**Sal:** A gusto

**Aceite de oliva suave:** Cantidad necesaria

**Huevos:** 2 Unidades

**Pimentón dulce:** 1 cdita.

**Hojas de lechuga:** Cantidad deseada

**Vinagre:** A gusto

**Orégano fresco:** 2 Hojas

**Perejil:** Cantidad deseada

## Preparación de la Receta

### Para comenzar

- Pasamos los filetes por *harina* y los huevos batidos con un chorrito de aceite, sal y pimienta
- Luego, los pasamos por el pan y los freímos en una sartén con abundante aceite bien caliente
- Cuando las milanesas estén bien doradas, los escurrimos sobre papel absorbente y reservamos.
- Por otro lado, preparamos la salsa
- En una sartén, con unas gotitas de aceite, cocinamos la *cebolla* y el *ajo* cortados en *brunoise*
- Añadimos sal para que sude un poco
- Cuando la *cebolla* empiece a dorarse, agregamos el *tomate* bien picadito
- Incorporamos el *orégano* y el *pimentón*
- Cocinamos a fuego bajo durante 5-10 minutos
- Precalentamos el horno para *gratinar*
- Seguido, en una bandeja de horno, disponemos las milanesas y colocamos por encima un poco del sofrito de *tomate*, cubrimos con una *rodaja* de *mozzarella* y gratinamos

- Mientras tanto, en un bowl, mezclamos los brotes de ensalada con las hojas de *lechuga* y aliñamos con *vinagre*, aceite y sal
- Cuando las milanesas estén listas, colocamos la ensalada en la base del plato y disponemos la carne encima

## Para terminar

- Espolvoreamos con un poco de *perejil* picado y servimos.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/milanesas-de-cerdo-a-la-napolitana>