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