Milanesas de Cerdo con Batatas



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Batatas

Batatas: 6 Unidades
Oporto: 50 cc
Manteca: 50 grs
Azucar: 150 grs
Crema de leche: 150 cc
Sal y Pimienta: c/n

Milanesas

Ají molido: 2 cditas.
Carre de cerdo: 1 Kilo
Harina: c/n
Nuez Moscada: 1 cdita
Pan Rallado: 200 grs
Ajo en escamas: 3 cdas
Huevos: 4 Unidades
Mostaza: 1 cda
Panko: 200 grs
Pimentón: 1 cdita

Preparación de la Receta

Para las milanesas

- Cortar la carne en *fetas* de1 cm de ancho.
- *Condimentar* la carne con sal, pimienta, nuez moscada y *pimentón*.
- Pasar por *harina* y luego por una mezcla dehuevos, *mostaza*, *ají* molido, sal y pimienta.
- Apanar con pan rallado mezclado con *panko* y *ajo* en escamas.
- Freír en abundante agua hirviendo y secar en papel absorbente.

Para las batatas

- Cocinar al horno las batatas envueltas en papel aluminio hasta que estén tiernas.
- Cortar al medio y vaciar de la pulpa.

- Hacer un puré con la pulpa y reservar.
- En una *cacerola* hacer un caramelo con el azúcar y la *manteca* ; agregar el *oporto* y la *crema* ; revolver hasta formar una salsa espesa
- Mezclar el puré con la salsa
- Rellenar las cáscaras con esta preparación y llevar a un horno fuerte hasta *dorar*.

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