Milanesas de cordero con estofado de lentejas

Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Estofado

Guanciale: 300 Gramos
Salvia: Cantidad necesaria
Zanahoria: 1 Unidad
Apio: 1/2
Vino Tinto: 1/2 Taza
Salsa de tomate: 500 Centímetros cúbicos
Alcaparras: 2 Cucharada
Diente de ajo: 1 Unidad
Hinojo: 1 Unidad
Cebolla: 1 Unidad
Lenteja pardina: 300 Gramos
Extracto De Tomate: 1 Cucharada
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Milanesas

Costilla De Cerdo: 2 Kilos Gramos
Queso parmensano: 1 Taza
Pan rallado o panko: 1 Taza
Perejil: Cantidad necesaria
Harina: 500 Gramos
Huevo: 2 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto

Preparación de la Receta

- Rehogar en una olla con aceite de oliva guanciale picado hasta que comience a *dorar*
- Agregar hojas de salvia
- Añadir *cebolla*, *zanahoria*, *hinojo*, *apio* y *ajo* todo picado
- *Condimentar* con sal, pimienta y cocinar hasta ablandar
- Incorporar las lentejas previamente remojadas por 12 hs, sal, vino tinto y dejar evaporar el alcohol
- Agregar extracto de tomates, salsa de tomates, caldo de verduras y dejar cocinar por 45 minutos (hasta tiernizar las lentejas)

- Machacar *alcaparras*, salvia, sal gruesa y aceite de oliva hasta integrar

Para las milanesas

- Retirar el exceso de grasa y aplastar con un martillo de carne un poco la carne de cada *costilla*
- *Condimentar* con sal, pimienta y pasar cada una por *harina*, *huevo* y por última por la mezcla de *panko*, *perejil* picado y queso parmesano rallado fino
- Freír las milanesas en aceite hasta *dorar* bien parejo

Para el armado

- Servir las milanesas con hojas de *romero* y gajos de *limón*
- Servir el estofado de lentejas en una fuente con la salsa de *alcaparras* por encima

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/milanesas-de-cordero-con-estofado-de-lentejas