

# Milanesas de girgolas

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

### Para la salsa

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Ajo:** 1 Diente

**Perejil:** 10 g

**Alcaparras:** 2 cdas.

**Olivas:** 2 cdas.

**Tomates secos:** 50 g

### Para las milanesas

**Perejil picado:** 5 g

**Almendras tostadas y molidas:** 50 g

**Girgolas:** 700 g

**Ajo:** 1 Diente

**Ralladura de limón:** 1 Unidad

**Huevos:** 4 Unidades

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Pan Rallado:** 500 g

## Preparación de la Receta

- Mezclamos en un bol almendras, ralladura de *limón* y pan rallado
- Reservamos.
- Por otro lado, batimos los huevos con *ajo* y *perejil* picado
- Remojamos las girgolas en la mezcla de huevos y las pasamos por las almendras
- Luego, doramos en una sartén con aceite de oliva.
- Servimos

### Para la salsa

- Hidratamos los tomates secos
- Luego, los procesamos con *alcaparras*, *olivas*, *perejil*, *ajo* y aceite de oliva.

