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.

Consulta la receta original en