

# Milanesas de lomo rellenas con queso gruyere

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Espinaca a la crema

Harina: 1 cda.

Caldo de verduras: 1/2 Taza

Sal y Pimienta: A gusto

Crema de leche: 250 cc

Nuez Moscada: A gusto

Espinaca: 1 Paquete

Manteca: 1 cda.

### Milanesas

Aceite para freir: Cantidad necesaria

Huevos: 3 Unidades

Lomo de ternera: 500 g

Harina: Cantidad necesaria

Sal y Pimienta: A gusto

Queso Gruyere: 200 g

Pan Rallado: Cantidad necesaria

### Salsa

Sal: A gusto

Manteca: 50 g

Laurel: 1 Hoja

Curry en polvo: 1 cda.

Pure de tomate: 1 Taza

Ajo: 1 Diente

Azucar: Una pizca

Aceite: 2 cdas.

## Preparación de la Receta

### Salsa

- Pele el *ajo* y corte en láminas finas.

- En una sartén caliente con una nuez de *manteca* y aceite rehogue el *ajo*.
- Incorpore el *curry* y mezcle bien.
- Agregue el *laurel*, el puré de tomates, sal, azúcar y deje cocinar sobre fuego bajo durante 15 minutos.
- Añada la *manteca* y revuelva hasta que se funda.

## Milanesas

- Corte el queso en trozos regulares.
- Corte el **lomo** en láminas gruesas y abra al medio con un corte paralelo a la tabla formando un bolsillo.
- Rellene la carne con el queso y cierre.
- Bata los huevos con sal y pimienta.
- Pase las milanesas por *harina*, luego por los huevos batidos y finalmente por pan rallado.
- Agregue agua a los huevos batidos y pase nuevamente las milanesas y otra vez por pan rallado.
- Fría en abundante aceite caliente hasta que se vean doradas.
- Escorra sobre papel absorbente.

## Espinaca a la crema

- En una sartén derrita la *manteca*.
- Agregue la *harina* y mezcle hasta que se dore.
- Añada el caldo tibio poco a poco sin dejar de revolver.
- Vierta la *crema* de leche y revuelva hasta que se disuelvan los grumos.
- Condimente con nuez moscada, sal y pimienta.
- Incorpore la *espinaca* limpia y saltee unos segundos.

## Presentación

- En el costado de un plato sirva una porción de *espinaca*, de lado sirva dos milanesas y rocíe con la salsa.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/milanesas-de-lomo-rellenas-con-queso-gruyere>