Milanesas de Mollejas de los Petersen



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Ensalada

Papas: 3 Unidades
Pepino: 1/2 Unidad
Perejil: c/n
Vinagre: 4 cdas
Crema de leche: 1/2 cda
Mostaza: 1 cda
Aceite De Oliva: c/n

Milanesas

Hojas de Laurel: 3 Unidades
Huevos: 3 Unidades
Jugo de Limón: c/n
Mollejas: 6 Unidades
Pimienta en granos: 1 cda
Harina: c/n
Leche: 2 Litros
Panco blanco: c/n
Sal: c/n

Preparación de la Receta

Milanesas

- *Blanquear* en una *cacerola* las mollejas con leche, hojas de *laurel*, granos de pimienta y sal
- Cocinar hasta que estén firmes (30 minutos aproximadamente)
- Una vez blanqueadas dejar enfriar, envolver en papel film y darle forma tubular.
- Cortar en rodajas de 1 cm y pasarlas por *harina*, *huevo* batido con sal y un chorro de leche y por último por *panko*.
- Freír en abundante aceite caliente hasta *dorar*
- Secar en papel absorbente, *condimentar* con sal y rociar con *jugo* de *limón*.
- Acompañar con ensalada de papas.

Ensalada

Para la vinagreta mezclar vinagre

- *Mostaza* de dijon, aceite de oliva y *crema*
- Reservar.
- En un bol mezclar papas hervidas en rodajas, rodajas finas de pepino y hojas de *perejil*
- *Condimentar* con sal y *aderezar* con la vinagreta.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/milanesas-de-mollejas-por-los-petersen