

Milanesas de pollo con papas rejilla y mayonesa de albahaca

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Miga de pan: Cantidad necesaria

Aceite: 1 cda.

Leche: 1/2 Taza

Harina: Cantidad necesaria

Huevos: 3 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto

Mostaza: 1 cda.

Cuartos traseros de pollo: 2 Unidades

Mayonesa de albahaca

Hojas de Albahaca: A gusto

Mayonesa: 2 cdas.

Agua: Cantidad necesaria

Papas rejilla

Papas: 2 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Retire la piel del **pollo** y deshuese.
- En un bowl mezcle, los huevos junto con el aceite, la leche, y la *mostaza*, condimente con sal y pimienta.
- Coloque la *harina* en una fuente.
- Coloque la miga de pan en una fuente.

Papas rejilla

- Pele las papas, lave y seque

- Corte con una mandolina.
- En una sartén con abundante aceite caliente, fría, hasta que estén doradas.
- Retire y escurra sobre papel absorbente.

Mayonesa de albahaca

- Coloque en un mixer la **mayonesa**, junto con la **albahaca** y procese, agregue agua en la medida que desee aligerar.

Armado

- Pase el *pollo* por la *harina*, luego por la mezcla de huevos y por último por la miga de pan.
- Deje descansar en la heladera de 3 a 4 horas.
- En una placa untada con aceite, cocine en horno a 180°C por 20 minutos aproximadamente

Presentación

- Sirva las milanesas en un plato, acompañe con las papas rejilla y la *mayonesa de albahaca* en bowls individuales.
- Decore con hojas de *albahaca*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/milanesas-de-pollo-con-papas-rejilla-y-mayonesa-de-albahaca>