Milanesas de sesos con vegetales



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Morrón colorado: 1 Unidad
Laurel: 3 Hojas
Aceite De Oliva: 1 L
Tomillo rama pequeña: 1 Unidad
Ajo: 3 Dientes

Milanesas de sesos

Sal: A gusto
Huevos: 2 Unidades
Aceite De Maíz: Cantidad necesaria
Sesos: 2 Unidades
Pan Rallado: Cantidad necesaria

Varios

Laurel: 6 Hojas
Pimienta Blanca en Grano: 10 g
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Tomillo: 1 Rama

Verduras aciduladas

Cebollas: 2 Unidades
Vinagre de manzana: 350 cc
Zanahorias: 2 Unidades
Sal gruesa: 2 cdas.
Zucchinis: 2 Unidades
Laurel: 2 Hojas
Apio: 1 Planta
Echalottes: 4 Unidades
Coliflor: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Verduras confitadas

- Corte el *morrón* al medio, elimine las semillas y nervaduras.
- Corte le *morrón* en dados.
- En una *cacerola* caliente el aceite a 90ºC
- Saborice con el *tomillo* y *laurel*.
- Agregue el *morrón* y el *ajo*
- Cocine durante 30 minutos.

Verduras aciduladas

- Corte las zanahorias, el *apio* y los *zucchini* en bastones.
- Separe las hojas de la *coliflor*.
- Corte la *cebolla* en aros.
- En una *cacerola* aparte con el agua, el *vinagre*, la sal gruesa y el *laurel* cocine las flores de *coliflor*, la *zanahoria* y los echalotes.
- Cocine durante 10 minutos.
- Agregue la *cebolla*, el *apio* y cocine 5 minutos más.
- Finalmente incorpore los *zucchini*, cocine 5 minutos más.
- Reserve las dos preparaciones en tarros herméticos con aceite de oliva, granos de pimienta, hojas de *laurel* y *tomillo*.

Milanesas de sesos

- Limpie los sesos y blanquee.
- Corte en rodajas de 1 cm de espesor.
- Bata el *huevo* y pase las rodajas de seso.
- Reboce con el pan rallado.
- Fría en abundante aceite caliente.

Presentación

- Sirva las milanesas en el centro de un plato, espolvoree con pimienta negra recién molida.
- Acompañe con las verduras.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/milanesas-de-sesos-con-vegetales