Milanesas rellenas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Aceite para freir: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Carré de chancho: 300 g
Huevos: 2 Unidades
Pan Rallado: 300 g

Aderezo

Jugo de Limón: 1 Unidad
Tomate: 1 Unidad
Cebolla pequeña: 1 Unidad
Mayonesa: 1/2 Taza
Sal y Pimienta: A gusto

Guarnición

Leche: 150 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Remolachas: 1 k
Manteca: 50 g
Papas grandes: 4 Unidades

Relleno

Berenjenas: 2 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Queso Mozzarella: 100 g

Preparación de la Receta

- Limpie el carré y corte en bifes de 1cm de espesor aproximadamente.
- Coloque entre 2 bolsas o separadores plásticos y aplaste con un martillo de cocina

Relleno

- Ralle el queso *mozzarella*.
- Queme sobre el fuego la *berenjena* con piel.
- Pele y retire la pulpa con una cuchara.
- En un bowl mezcle el queso, la *berenjena*, sal y pimienta

Armado

- Coloque el relleno en el centro de un *bife* de carré y cubra con otro *bife*.
- Pase por pan rallado, *huevo* batido con sal y pimienta y pan rallado nuevamente.
- Deje enfriar en la heladera.
- En una sartén con abundante aceite caliente, fría las milanesas rellenas.
- Retire sobre papel absorbente.

Guarnición

- Pele y corte las papas en cubos.
- Pele y corte la *remolacha* en cubos.
- En una olla con agua hirviendo salada, cocine las papas y *remolacha* cortados en cubos
- Cuele y reduzca a puré
- Condimente con sal, pimienta, leche y *manteca*.

Mayonesa

- Corte el *tomate* en cuartos, retire las semillas y corte en cubos pequeños.
- Pele y ralle la *cebolla*.
- En un bowl mezcle, la *mayonesa*, el *jugo* de *limón*, el *tomate*, la *cebolla*, sal y pimienta.

Presentación

- Sirva las milanesas sobre el puré y acompañe con la *mayonesa*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/milanesas-rellenas-3