

# Milanesas rellenas

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Aceite para freír:** 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 bifés 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>