

Milanesitas rellenas a la mostaza



Ingredientes

Para acompañar:

Papas baby: 12 Unidades
Mix de Lechugas:

Cebolla crujiente:
Romero:

Para el relleno:

Col china: 1/2 Unidad
Pasas de Uva: 40 g

Manzana grande: 1 Unidad
Vino Cava: 40 ML.

Para la salsa:

Manteca: 15 g
Miel: 2 cdas.
Nata/Crema: 250 ML.
Mostaza en grano: 2 cdas.

Cebolla: 1 Unidad
Harina: 15 g
Vino de cava: 100 ML.

Para las milanesas:

Huevo: 1 Unidad
Harina:
Pan Rallado:

Lomo de cerdo grande: 1 Unidad
Aceite De Oliva:

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Preparamos el relleno
- Luego, cortamos la *col* muy fina en juliana.
- En una sartén, con un chorrito aceite de oliva, cocinamos la *col* con una pizca de sal y después agregamos la *manzana* rallada con piel y las uvas pasas.
- Agregamos el vino cava y evaporamos el alcohol
- Reservamos.

Para la salsa

- Salteamos la *cebolla* cortada en *brunoise* con la *manteca*
- Luego, agregamos la *harina* y cocinamos durante un minuto.
- Añadimos el vino cava y dejamos que se evapore el alcohol
- Luego, agregamos la **mostaza** y la miel
- Cuando haya reducido añadimos la *crema*
- Salamos y reservamos.
- Por otro lado, cortamos medallones de *lomo* con un grosor de 2 dedos y los cortamos a penas para poder rellenarlos.
- Rellenamos con la *col* rehogada, cerramos y pasamos por *harina*, *huevo* batido y pan rallado.
- En una sartén con aceite caliente freímos las milanesas
- Retiramos y escurrimos sobre un plato con papel de cocina.
- Mientras tanto, colocamos las papas en un bol de cristal, tapamos con papel film y cocinamos en el microondas durante 10 minutos o hasta que estén blandas.
- Cuando estén listas, las freímos en un sartén con aceite y *romero*
- Salpimentamos.

Para terminar

- Emplatamos las milanesitas con papas, un poco de *lechuga*, la salsa y *cebolla* crujiente por encima.
- Servimos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/milanesas-rellenas-4>