

Milanesas rellenas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Milanesas

Jamón cocido en fetas: 200 g

Alcaparras: 30 g

Queso Parmesano: 100 grs.

Nalga de ternera: 250 g

Aceite para freir: Cantidad necesaria

Huevos: 2 Unidades

Pan Rallado: 200 g

Radicchio salteado

Jugo de Limón: A gusto

Radicchio Rosso: 1 Planta

Ajo: 1 Diente

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: 50 cc

Salsa

Caldo de verduras: 50 cc

Ciboulette: A gusto

Aceite De Oliva: 30 cc

Arvejas congeladas: 200 g

Sal y Pimienta: A gusto

Crema de leche: 200 cc

Cebolla Morada: 1 Unidades

Preparación de la Receta

Milanesas

- Corte la carne en bifes finos, luego corte cada uno al medio, disponga entre dos film y aplaste con un pisón hasta que queden más finos.

- Ralle el queso con la parte gruesa del rallador.
- Pique groseramente las *alcaparras*.
- En un bowl combine el queso rallado, las *alcaparras* y una cucharada de aceite de oliva.
- Extienda las láminas de carne, en el centro coloque un poco de *jamón cocido*, la mezcla de queso y selle los bordes.
- Cubra con otra lámina de carne y pase por pan rallado, luego por *huevo batido* y nuevamente por pan rallado.
- Deje descansar en la heladera durante 1 hora.
- Fría en abundante aceite caliente y escurra sobre papel absorbente.

Radicchio salteado

- Pique finamente el *ajo*.
- Corte el radicchio al medio, retire el centro de *color* blanco y separe sus hojas.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee las hojas de radicchio con el *ajo*, sal y pimienta.
- Agregue el *jugo* de *limón* y deje reducir unos segundos.

Salsa

- Descongele las arvejas y reserve.
- Pique finamente la *cebolla* y el *ciboulette*
- En una *cacerola* con aceite de oliva rehogue la *cebolla*.
- Incorpore las arvejas y deje cocinar durante 5 minutos.
- Agregue la *crema* de leche, el caldo de verduras y deje reducir unos minutos
- Condimente con sal, pimienta y el *ciboulette* picado.

Presentación

- En el centro de un plato sirva una milanesa, de lado una porción de radicchio y rocíe los bordes con la salsa.

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