

Milanesas y Revuelto Gramajo

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Harina: 2 Tazas

Aceite para freír: c/n

Huevos: 6 Unidades

Ojo de bife con hueso: 3 Unidades

Perejil picado: 1/2 Taza

Chile: 1/2 unidad

Dientes de ajo picados: 2 Unidades

Pan Rallado: 3 Tazas

Revuelto

Papas: 5 Unidades

Jamón cocido: 150 Gramos

Perejil fresco: c/n

Aceite De Oliva: c/n

Arvejas frescas: 1 Taza

Preparación de la Receta

- Romper el ligue de los huevos y *condimentar* con sal, pimienta, *perejil* picado y *ajo* picado
- Pasar los bifes por *harina*, luego por el *huevo* batido y por el pan rallado
- Freír en abundante aceite hasta *dorar* y que se cocine en el interior.

Revuelto

- *Pelar* y cortar las papas en bastones bien finos y dejar en agua hasta utilizar
- Secar bien y freír en abundante aceite hasta que estén crocantes.
- En una sartén con aceite de oliva *saltear* las arvejas, agregar el *jamón cocido* en trozos y los huevos apenas batidos
- Cocinar a fuego medio sin dejar de revolver hasta que los huevos estén cremosos.
- Agregar una tanda de papas paille y mezclar bien

Armado

- Servir la milanesa y acompañar con el revuelto gramajo, terminar con papas paille por encima del revuelto

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