

Pasta Pacheri con Milanesa

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Pasta pacheri: 300 Gramos

Acompañamiento

Chile quebrado: 2 Unidades

Queso de Cabra: 200 Gramos

Queso Parmesano: c/n

Espárragos

Diente de ajo: 1 unidad

Chile poblano: 2 Unidades

Poblano escalfado: 1 unidad

Esparragos: 200 Gramos

Queso Parmesano Rallado: 1/2 Taza

Crema: 1 Taza

Milanesas

Huevo batido: 5 Unidades

Queso Parmesano Rallado: 1/2 Taza

Pan molido: 1 Taza

Harina: 1 Taza

Milanesa de bola: 2 Kgr

Panko: 1 Taza

Sal y Pimienta: c/n

Preparación de la Receta

Pasta

- Cocinar la pasta en abundante agua caliente por 12 minutos.

Espárragos

- Limpiar los espárragos, reservando tallos y puntas por separado.
- Cocinar en agua con sal 1 *ajo* y los poblanos limpios sin semillas.
- Agregar los tallos y cocinar por unos minutos más.
- Licuar con *crema*, con agua de cocción y con agua de la cocción de la pasta.
- Volver a licuar con una parte del queso parmesano y el aceite de olivo.
- Reservar.
- Calentar en una sartén una parte de la salsa.
- Agregar la pasta y mezclar la salsa con la pasta.
- Integrar las puntas de los espárragos y el poblano escalfado picado.

Milanesas

- Sazonar con sal y pimienta negra molida la carne por ambos lados.
- Mezclar el pan molido, el *panko* y el queso parmesano.
- Pasar la carne por *harina*, *huevo* y la mezcla de panes con queso.
- Reservar
- Freír en abundante aceite caliente, reservar en papel absorbente.

Queso de cabra

- *Empanizar* la barra de queso de cabra en *chile* quebrado.

Montaje

- Disponer las milanesas cortadas y al centro la pasta.
- Colocar las rebanadas de queso de cabra con *chile* quebrado.
- Espolvorear con queso parmesano.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pasta-pacheri-con-milanesa>