

Milanesas con papas fritas y huevos fritos



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 35min , Tiempo de cocción: 25min

Tiempo total: 1 hrs. 0min , Número de porciones: 4

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/milanesas-con-papas-fritas-y-huevos-fritos>

Preparación

Retirar la grasa y nervios que pueda tener la carne para preparar las milanesas. Pelar los dientes de ajo y picar. En un bol batir ligeramente los huevos con el ajo y el perejil, salpimentar. Tener una fuente con los cortes de carne para milanesas, un bol con el preparado de huevos y una fuente con el pan rallado. Pasar cada milanesa por huevo y luego por el pan rallado aplastando bien con la mano, cuidando que quede bien empanado de ambos lados. Volver a pasar por huevo y pan rallado. Freír las milanesas en una sartén con abundante aceite de girasol bien caliente. Retirar y escurrir en papel absorbente.

Reservar al calor. Pelar las papas y cortarlas en bastón, secarlas bien y freírlas en un recipiente profundo con abundante aceite (deben quedar sumergidas). Retirar una vez que los bordes se hayan dorado y colocar en una fuente cubierta con papel absorbente.

Colar el aceite excedente y verter 4 cucharadas en una sartén limpia y pequeña, llevar a fuego bajo hasta que el aceite tome temperatura y cocinar los huevos de a uno por vez. Retirar con espumadera y reservar al calor. Servir en cada plato las milanesas con

Ingredientes

- 1/2 kgrs. Milanesas de nalga
- 4 diente/s Ajo
- 2-3 Huevos
- 1 poco Perejil picado
- 2 taza/s Pan rallado
- 1/2 litro/s Aceite de girasol
- 1 kgrs. Papa
- 1/2 litro/s Aceite de girasol
- 4 Huevos
- 1 poco Sal

Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Carne, Lácteos y huevos, Vegetales, Comida para todos los días, Rápida, Para/con niños, Familia, Plato Principal

la guarnición de papas y por encima uno o dos huevos fritos. Si se desea, acompañar con una ensalada fresca. Disfrute! Fuente: Recetas Natura

▣ **Tip para la receta**

Para que el pan rallado se adhiera mejor a las milanesas podemos realizarlas con 1 día de anticipación y mantenerlas en la heladera hasta el momento de freír.

