



MILANESA RELLENA DE PURÉ CON QUESO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 20 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 2 litros de agua
- 4 papas cortada en cubos
- 1 taza de leche de vaca
- 2 cubos de Margarina con sal La Villita
- 1 cucharada de pimienta blanca
- 1 cucharada de nuez moscada
- 1/2 taza de leche de vaca
- 3 huevos
- 1 cucharada de pimienta
- 1/2 kilo de milanesa de res
- 2 tazas de pan molido
- Queso Manchego La Villita
- suficiente de perejil picado, para servir

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas esta Milanesa rellena de puré de papa y queso será una de las recetas favoritas de todos en casa.

Para el puré, calentamos una ollita a fuego medio con agua, cocinamos las papas con un poco de sal hasta que estén suaves, colamos y reservamos.

Calentamos una ollita a fuego medio con la leche, agregamos la margarina y la papa cocida, sazonamos con sal, pimienta y nuez moscada. Con ayuda de un machacador aplastamos la papa para formar el puré, cocinamos hasta que la leche se reduzca y obtengamos un puré terso y dejamos enfriar.

Sobre una tabla extendemos las milanesas de res y rellenas con el puré, y rebanadas delgadas de queso manchego La Villita, forma rollitos bien comprimidos y reservamos.

Batimos la leche con el huevo y agregamos la sal y la pimienta. Empanizamos los rollitos de milanesa pasando por la mezcla de huevo y el pan molido.

En un sartén calentamos un poco de margarina sin sal La Villita y freímos los rollitos hasta que estén bien dorados, retiramos del sartén y los colocamos sobre papel absorbente, reserva.

Cortamos en rebanadas y servimos con un toque de perejil picado. ¡Buen Provecho!