

# Doradas y crujientes: El verdadero truco para que las milanesas fritas no salgan aceitosas

27/06/2025



Para muchos, la milanesa frita es un pilar de la gastronomía argentina, un plato que evoca sabores caseros y momentos compartidos. Sin embargo, lograr que salgan perfectamente

doradas y crujientes sin empaparse en aceite puede ser un desafío frustrante. La creencia popular suele apuntar al rebozado como el culpable principal de una milanesa aceitosa, pero expertos en cocina revelan que el verdadero secreto reside en otro lugar.

«Es un error común pensar que si la milanesa sale aceitosa, es porque el pan rallado o la técnica de empanado falló», explica Sofía García, reconocida chef local. «Si bien un buen rebozado es clave para la textura, el factor determinante para evitar el exceso de grasa es la **temperatura del aceite**».

## **La Clave: Un aceite bien caliente**

El error más frecuente, según los cocineros, es freír las milanesas en un aceite que no ha alcanzado la temperatura óptima. Cuando el aceite está demasiado frío, la milanesa tiende a absorberlo como una esponja, resultando en un producto final pesado y grasoso. Por el contrario, un aceite a la temperatura adecuada sellará rápidamente la superficie de la milanesa, formando una barrera que impide la absorción excesiva de grasa, mientras permite que el interior se cocine de manera uniforme.

«La temperatura ideal para freír milanesas oscila entre los **170 y 180 grados Celsius**», señala Roberto Pérez, dueño de una tradicional parrilla sanrafaelina. «Si no tienes un termómetro de cocina, puedes hacer una prueba simple: introduce un pequeño trozo de pan rallado. Si burbujea y se dora rápidamente, el aceite está listo. Si se hunde o apenas burbujea, necesita más tiempo para calentar».

## **Otros factores a considerar:**

Si bien la temperatura es crucial, existen otros detalles que pueden contribuir a una milanesa frita perfecta:

- **No sobrecargar la sartén:** Freír demasiadas milanesas a

la vez bajará drásticamente la temperatura del aceite, llevando al mismo problema de absorción. Es preferible freírlas en tandas.

- **El grosor de la milanesa:** Las milanesas muy gruesas tardarán más en cocinarse y pueden terminar quemadas por fuera y crudas por dentro, o absorber más aceite al prolongarse el tiempo de cocción. Un grosor uniforme es ideal.
- **Ecurrir bien:** Una vez fritas, es fundamental colocar las milanesas sobre papel absorbente de cocina para eliminar cualquier exceso de aceite superficial.

Así que la próxima vez que prepares milanesas en casa, recuerda que el foco no debe estar tanto en el rebozado, sino en asegurarte de que el aceite esté en su punto justo. Con este simple truco, tus milanesas fritas alcanzarán un nivel de perfección que deleitará a todos. ¡Buen provecho!