

El secreto de un carnicero para ahorrar al hacer milanesas de pollo y cuidar el bolsillo

31/07/2024



A la hora de armar almuerzos o cenas, muchas personas entran en duda sobre qué recetas son más sencillas y económicas para cuidar el bolsillo y hacer cada día. Los platillos con carne o las preparaciones “entre panes”, suelen ser las más elegidas por los cocineros, sin embargo, para aquellos que buscan ahorrar e innovar en la cocina les tenemos una receta especial y los tips definitivos para hacer unas milanesas de pollo no convencionales que les salvarán cualquier comida y les permitirán sorprender a todos sus seres queridos.

Las milanesas, sea cuál fuere su versión, es uno de los platos predilectos y característicos de la gastronomía argentina, ya que se prepara de una manera sencilla y otorga un sabor que es muy complicado de igualar. Así, con el aumento de los precios

de la carne y el pollo, se deben encontrar nuevas piezas que permitan cocinar sin gastar dinero de más.

Por esta razón y con la idea de que los compradores puedan seguir consumiendo este platillo, “Marito Laurens” el carnicero famoso de **TikTok**, que se dedica a compartir los mejores cortes y consejos para hacer diversas comidas más baratas, reveló sus recomendaciones para preparar milanesas de “alitas” de pollo, una opción que se presenta como una alternativa más accesible para los amantes de esta receta empanada, con un costo que ronda los \$1600.

Receta con tips para hacer milanesas de alitas de pollo

Ingredientes:

- 1 kilo de alitas de pollo con espaldita
- Panco o rebozador con trozos de cereales
- Perejil
- Ajo
- 2 huevos
- Mostaza

Preparación:



-Primero que nada van a deshuesar las alitas con espaldita. Para ello deberán tomar la pieza por la punta, tirar para abajo hasta que salga el hueso para afuera y sacárselo, la idea es que les quede solo la carne. Posteriormente, le sacarán la punta que es cartílago, ya que no se va a utilizar, dejando solo la parte del centro. Por último, con un cuchillo le quitarán la parte del muslito de la espalda, es decir, el hueso que se encuentra allí, realizando pequeños cortes y estirando hasta que salga.

-Una vez que tengan toda la carne tipo suprema, van a unir los dos trozos pertenecientes a ambas alitas y las van a unir para formar una milanesa de tamaño considerable. Por encima le echarán perejil picado.

-Luego agarrarán una bolsa, la colocarán por encima y con un martillito de cocina o palo de amasar lo aplastarán para que se unan las porciones, pegándole a las partes más gorditas. Tirarle un poco del panco en la zona donde se unen las dos alitas, espolvorearle un poco del panco y volver a aplastar para que se termine de unir.

-Poner en un recipiente el huevo junto con el perejil, ajo y la mostaza y pasar las milanesas por allí. Llevarla al panco y asegurarse de que quede todo bien cubierto. Si lo desean, pueden repetir una vez más el proceso.

-Freír las milanesas con abundante aceite para que no queden grasosas y sacarlas cuando ya estén doradas. Pueden acompañarlas con lo que deseen, ya sean papas fritas, puré, ensaladas, fideos o lo que más les guste.

Fuente: Crónica