

El truco de un carnicero para preparar milanesas y que te queden perfectas

13/12/2023



En tiempo donde la **carne** sufrirá **importantes incrementos en su precio**, un **carnicero** influencer dió a conocer cómo preparar las **milanesas** de una manera muy rica, y que no queden «*rojas*» tras la cocción, **situación que hasta puede causar graves enfermedades**.

A través de su cuenta **@maritolaurens**, el reconocido carnicero influencer compartió la publicación en la plataforma de la red social **TikTok**: *«alguna vez compraste milanesas de carne preparadas y te quedaron todas rojas y eso sabés porqué, porque no me conocías a mí. Hoy te voy a enseñar, cuadrada mi favorita, qué vamos a hacer, vamos a pedirle, una sola milanesa, primero que a mi la milanesa no me gusta fina, pero*

que no la corte hasta el fondo, porque la vamos a hacer mariposa y te va a quedar una supermilanesa».

posa, y una vez que la tenemos de esta manera, lo que vas a hacer es tirar sal a toda la milanesa la vas a presentar todo en una tabla, sí en una tablita de tu casa, en la mesada, la que tengas, poner perejil unos 30 gramos y dos dientes de ajo, todo esto lo vas atirar por arriba, no lo vas a tirar en el huevo todo por arriba y con la mano lo vas a mezclar, todo de una cierta manera», agregó el carnicero.

Siguiendo con la deliciosa explicación, el joven sostuvo que «lo vas a tirar una arriba de la otra para que vaya tomando el gustito de los dos aldós, ahora para un kilo de milanesa solamente necesitamos tres huevos nomás, una vez que lo tenemos y batimos los huevos, lo que hay que hacer es mojarla, y una vez hecho esto, la pasás por el pan rallado, la pasás de un lado y del otro, y ahí te va a quedarla milanesa super y recontra riquísima».

Hay que resaltar que no es la primera vez que **Mario** sube una historia en la red social **TikTok**, en la cual brinda algún tipo de consejo **ya sea para preparar un buen plato con carne o bien recomendación para comprar un corte económico y rendidor.**

El carnicero finalizó diciendo que «la milanesa cuando te queda roja es porque la hicieron de alguna carne que ya había perdido el frío o cortes que usualmente no son para milanesa, te mando un abrazo grande los quiero mucho, tu carnicero amigo siempre».

Fuente: Crónica