

La verdad de la milanesa: un carnicero reveló cómo hay que pedir las para que no te engañen

16/07/2025



Pedir milanesa en la carnicería puede parecer una tarea simple, pero según hay una forma muy común de hacerlo que arruina por completo el resultado final. “Decile que la querés así”, recomienda un conocido carnicero, revelando un dato clave sobre el corte, el grosor y la preparación.

Según Marito Laurens, carnicero e influencer argentino, compartió un video en Tik Tok y rápidamente se viralizó. Allí revela cuál es uno de los **errores más comunes al comprar milanesas preparadas**.

“Alguna vez compraste milanesas de carne preparadas y te quedaron todas rojas, eso es porque no me conocías a mí”, comienza en su video. Y explica que esto ocurre porque “le

hicieron de alguna carne que ya había perdido el frío o cortes que usualmente no son para milanesa”.

Cómo pedir el corte correcto para una milanesa

El primer paso clave, según Marito, es el momento de hacer el pedido: **“Decile que la querés mariposa, pero que no la corte hasta el fondo”**. Esto permite abrir la carne como un libro, formando una pieza grande y pareja sin separarla completamente, ideal para una milanesa abundante y jugosa.

“Una sola milanesa, primero que a mí la milanesa no me gusta fina. Vamos a pedirle que corte, ¿Qué vamos a hacer? Cuadrada, mi favorita”, detalla.

Este método evita que se usen cortes de carne inadecuados y mejora la cocción. El resultado: una **súper milanesa**, como él mismo la llama.

[@maritolaurens](#)

[#cuidandotubolsillomaritolaurens](#) [#tucarniceroamigoML](#)

[#maritotip](#) [#messirviiodalelike](#) [#loqueelcarnizanoquierequesepas](#)

[#aprendeacomprarconmarito](#) [#consejosmaritolaurens](#)

[🎵 sonido original – Marito laurens](#)

Luego del corte, Marito sugiere distribuir **sal, perejil y ajo** directamente sobre la milanesa: **“a toda la milanesa la vas a presentar, perejil 30 gramos y 2 dientes de ajo, con la mano lo vas a mezclar”**.

Esa mezcla deja una capa de sabor antes de pasar por huevo y pan rallado.

Claves del rebozado para que queden doradas

El carnicero enfatiza usar **3 huevos** por kilo de milanesas y batir bien: “Lo que vas a hacer es mojarla... y ahí directamente la pasás por el pan rallado... tuqui tuqui”.



Luego, tras empanar, se recomienda dejar unas milanesas encima de otras para que absorban bien los condimentos.

¿Qué pasa si te quedan rojas?

Según Marito, el problema no es la receta sino la **elección de carne**: “La milanesa cuando te queda en roja es porque le hicieron de alguna carne que ya había perdido el frío... o cortes que usualmente no son para milanesa”.

Subraya la importancia del corte correcto y el estado de la carne.

Sin pan rallado ni harina: este es

el truco para hacer el rebozado de las milanesas

Las milanesas se consumen en todo el país, la versión tradicional se hace con pan rallado o en algunas ocasiones se usa la harina, para cocinar las famosas marineras. Pero hay quienes piensan en no privarse de comerlas, aunque cuidando la salud, por eso que buscan una opción saludable y rica en proteínas. Es así que muchos comenzaron a utilizar un infalible truco para hacer el rebozado perfecto de las milanesas respuesta, [más saludable y sin gastar demasiado dinero.](#)

El origen de la milanesa -como bien lo indica su nombre-, proviene de Milán, Italia. Y se inspiró en las cotoletta alla milanese hace tres siglos. Y la verdad sobre cómo surgió es un dilema que sigue vigente, ya que en Viena, Austria, también se atribuyen como creadores de este manjar. Lo cierto es que en el siglo XX los inmigrantes europeos trajeron esta receta a la Argentina y se adoptó como propia.



Sin pan rallado ni harina: este es el truco para hacer el rebozado perfecto de las milanesas. El ingrediente clave es la

avena, una fuente rica en proteínas y una opción económica.

-Ingredientes:

- 1 kg de cuadrada cortada en bifes.
- 1 taza de avena instantánea.
- $\frac{1}{2}$ taza de mix de semillas.
- 3 huevos.
- Ajo picado, perejil picado, provenzal curri y sal, a gusto.

El paso a paso

- En un bowl mezclá los huevos con los condimentos (sal, ajo, provenzal, perejil y curri).
- Empapá la carne en la preparación y dejá marinar por al menos una hora. El propósito es que se impregne el sabor.
- En un recipiente volcá la avena y las semillas, homogeneizá todo. Comenzá a rebozar de a una las milanesas.
- En una fuente para horno previamente aceitada colocá las milanesas y cocinalas a una **temperatura de 190° C** hasta que estén doradas de ambos lados.

Para que queden aún mejor, hay varios tips que se pueden sumar:

-Podés mezclar los huevos **con mostaza** para brindarle un sabor más potente a la carne.

-Además de la avena y semillas, existen otras maneras de rebozar la carne. El **queso rallado** es una alternativa sin gluten, aunque su costo de preparación es más alto.

Fuente: La Mañana de Neuquén.