

Los 3 trucos definitivos para que te salgan las milanesas exquisitas, según la Inteligencia Artificial

06/09/2024



Las milanesas son un plato sagrado para la cultura argentina, de hecho, hay gran variedad de tipos, cocciones y guarniciones. Sin embargo, pareciera ser que pocas recetas le ganan a las **clásicas preparaciones de bodegón**, ya que ellos cuentan con los secretos para que la **carne** quede bien tierna, la cobertura bien crujiente y su sabor sea completamente alucinante.

Si quieres convertirte en un verdadero cocinero profesional de esta tradicional minuta, la Inteligencia Artificial (IA) compartió los trucos infalibles para que aprendas a cocinar las mejores milanesas del mundo. Vale destacar que la preparación en sí es bastante rápida y sencilla porque solo necesitarás mínimos ingredientes, algunos utensilios de cocina

y mucha atención para no olvidarte de ningún paso.

Los trucos definitivos para hacer las mejores milanesas del mundo, según la Inteligencia Artificial

Preparación de la Carne

1. **Elegí un buen corte:** las milanesas se caracterizan por su textura blanda y suave, por ello es fundamental que utilices piezas (vacunas, porcinas o pollo) que sean bien tiernas como es el caso del lomo, el cuadril, la pechuga, entre otras. Además, tené en cuenta que se recomienda que uses porciones que estén bien limpia de grasa, ya que esta se “achicharra” al ingresar en contacto con el aceite.
2. **Golpea la carne:** Como lo hacían las abuelas de antes, toma un mazo de cocina o un rodillo de amasar para aplanar cada una de las milanesas. Esto no solo la ablanda, sino que también asegura una cocción uniforme. Asimismo, la Inteligencia Artificial (IA) recomienda que luego de realizar esta acción, se deben colocar entre dos hojas de papel film o envoltura.
3. **Marina la carne:** este clásico plato suele llevar únicamente provenzal (ajo más perejil), sin embargo, para darle más sabor, los mejores cocineros aseguran que hay que “bañar” la pieza con una buena dosis de huevo, sal, pimienta, aderezos como mostaza y variedad de condimentos. Por otro lado, deja las milanesas inmersas en esta mezcla durante al menos 30 minutos en la heladera para intensificar cada uno de los ingredientes.



Empanado Perfecto:

1. **Prepara una “estación” de empanado:** Necesitarás tres platos o bandejas: la primera con harina (podés sazonarla con sal y pimienta); el segundo con huevo batido, una pizca de sal, pimienta y condimentos varios; y el tercero con pan rallado (mezclado con queso parmesano rallado y hierbas secas como orégano o tomillo para darle más sabor).
2. **Seca la carne:** en este caso, la Inteligencia Artificial pide que te asegures de que la carne esté bien seca

antes de empanarla, sobre todo si recién la sacaste del freezer. Este sencillo paso ayudará a que la harina y el huevo se adhieran mejor a cada una de las piezas.

3. **Reboza bien:** Uno de los trucos infalibles de esta preparación es que el empanado esté en su justa medida. Para ello, pasa cada porción de carne por la harina, asegurándote de cubrirla completamente y sacudiendo el exceso. Luego sumérgela en el huevo batido, asegurándote de que quede bien embadurnado. Finalmente, pásala por el pan rallado, presionando ligeramente para que se adhiera bien.



Cocción:

1. **Calienta el aceite correctamente:** Si bien las milanesas se pueden realizar al horno, las clásicas son fritas. Por este motivo, la IA recomienda que utilices aceite vegetal porque es la más beneficiosa para el tipo de cocción y la misma contextura del plato. En una sartén

grande a fuego medio-alto, pone este ingrediente y echar un poco de pan rallado para comprobar la temperatura: si burbujea, está listo para cocinar.

2. **Fríe a la temperatura adecuada:** Hay un mito de que este tipo de minutos necesita de abundante aceite, pero la realidad que esto conlleva el derroche más que a una preparación óptima. Cocina de 3 a 4 minutos por cada lado, o hasta que estén doradas y crujientes.
3. **Escurre el exceso de aceite:** Otro de los tips más valiosos de los bodegones y mejores restaurantes del mundo, ya que de él depende su textura crujiente. Luego de la cocción, coloca las milanesas fritas sobre papel absorbente o tipo de cocina para eliminar el exceso de aceite y mantenerlas en la temperatura justa.

Toques Finales:

1- Sirve inmediatamente: las milanesas están más crujientes y sabrosas cuando se sirven recién hechas. Puedes acompañarlas con ensalada, papas fritas, puré, fideos con manteca o la guarnición que más te guste.

2- Agrega un toque final: para que estas minutas te queden digna de un bodegón porteño, la Inteligencia Artificial (IA) recomienda terminar el plato con una fina "lluvia" de sal fina adicional y algunas hierbas frescas, como es el caso del perejil o la cebolla de verdeo. Todas estas decoraciones se incorporan justo antes de servir para un toque de frescura y sabor.

Fuente: Crónica