

Milanesas de mortadela, una receta innovadora y barata que puede sorprender

11/07/2024



Si hay un plato que nos hace orgullosos a los argentinos son las milanesas. Esta comida tan noble puede prepararse de distintas maneras y con muchas presentaciones. Sin embargo, por la situación económica, aparecen distintas alternativas que pueden ser más accesibles a todos los bolsillos.

Si tenés antojo de milanesas, pero un presupuesto ajustado, existe una opción que puede hacer ruido, al principio, pero se trata de una receta que hay que probar.

Qué es la mortadela y cómo se preparan estas milanesas

particularidades

La **mortadela** es un noble embutido, elaborado mayormente con **carne de cerdo finamente picada, originaria de la ciudad de Bolonia en Italia**. No es algo nuevo; su nombre ya aparece en escritos de 1376 como una forma de preservar la carne sobrante de los cárneos.

Más allá de su origen, en Argentina contamos con excelentes mortadelas de distintas marcas que cautivan con su aroma y son un clásico de los sándwiches. Si nunca pensaste en darle otro uso más allá de ponerla entre dos panes, esta receta de milanesas te sorprenderá.

Cómo se preparan las curiosas milanesas de mortadela

Si vas a hacerlas simples (sin rellenar), **asegúrate de que el amigo fiambrero te corte fetas más anchas, lo cual te permitirá manipularlas fácilmente al empanizarlas.**

Si tenés un poco más de presupuesto, puedes hacerlas rellenas con una feta de queso en medio de las dos mortadelas (puedes pegarlas con un poquito de agua en el borde, como si cerraras una empanada). Otra opción es colocar una feta de queso encima cuando ya estén listas y llevarlas al horno por cinco minutos para gratinarlas.

Esta receta es una delicia, aunque también una bomba para el hígado, así que asegurate de que el aceite esté bien caliente cuando las pongas a freír, para que no absorban tanto.



Una vez que las pruebas, deja volar tu imaginación y agrega los condimentos que creas que les pueden quedar bien, como provenzal o mostaza a la mezcla de huevo.

Receta de milanesas de mortadela

INGREDIENTES

- 500 gramos de mortadela
- 2 huevos
- Pan rallado cantidad necesaria
- Sal
- Pimienta

1. Romper los huevos en un bol y batirlos con la sal, la pimienta y el condimento que considere conveniente.
2. En otro recipiente disponer el pan rallado.
3. Pasar cada feta de mortadela primero por la mezcla de huevo y luego por el pan.
4. Freírlas en abundante aceite caliente hasta que estén doradas (aproximadamente 3 minutos).
5. Colocarlas en un papel absorbente (pueden ser servilletas de papel) para que se les salga el exceso de aceite y servir.



Fuente: Crónica