

Costillas de cerdo a la milanesa

Fuente: www.mis-recetas.org

Ingredientes:

2 costillas de cerdo por persona	Sal y pimienta
Harina	Huevo batido
Pan rallado	Queso rallado
Papas	Espárragos

Preparación:

Aplastar un poco el hueso de las costillas de cerdo, salpimentar. Pasar por harina, luego por huevo batido y por último por pan rallado mezclado con el queso parmesano.

Freír en aceite bien caliente hasta dorar de ambos lados, poner en fuente de horno para mantener calientes.

Si prepara papas fritas, lave, pele, corte y fría las mismas, también haga un par de huevos fritos con puntilla.

Si prepara un puré de papas: Lave, pele y hierva en agua con sal las patatas hasta que estén tiernas, escurrir y pasar por el pisa puré, agregar 25 grs de manteca, leche, sal y pimienta. Revolver y por último añadir una yema, mezclar y servir con las costillas de cerdo.