

Recetas prácticas: Milanesas de costeletas de cerdo por José de la Olla

Fuente: www.informesynoticiascordoba.com

El sábado pasado me fui al mercado hacer a las compras y me encontré con un conocido que solía trabajar de parrillero en un local que supe tener. “José no sea loco no vaya a comprar asado” me grito en el medio de la gente y agregó “¿vivo cuánto cuesta el kilo?”. Me sentí tan incómodo que le respondí que compraría unas costeletas de cerdo, así logre dejarlo tranquilo. Pensado en ese amigo les dejo estas milanesas de costeletas de cerdo.

Lo ideal es calcular dos costeletas por persona, primero vamos a aplastar un poco el hueso de las “costillas” de cerdo como las llaman algunos, salpimentamos, después lo pasamos por harina rápidamente, como pasó Macri por la ex Esma, luego las sumergimos en huevo batido como quedaron sumergidos unos cuantos autos con la lluvia de antes de ayer, finalmente las pasamos por pan rallado mezclado con queso parmesano como se está mezclando Massa con todos los peronistas.

Ponemos en una sartén un poco de aceite a fuego bien fuerte, cuando este bien caliente como está el clima político de Jujuy, las doramos un rato de cada lado.

Al retirarlas les sugiero que las pongan en una fuente para horno, para evitar que se enfríen del mismo modo que se están enfriando las relaciones entre Macri y los radicales.

Que lo disfruten!