

## Milanesitas de cerdo con puré

**Fuente:** allrecipes.com.ar

### Ingredientes:

3 huevos  
3 cucharadas de leche  
1 1/2 tazas de pan rallado saborizado  
1/2 taza de queso parmesano rallado  
2 cucharadas de perejil picado  
2 cucharadas de aceite de oliva  
4 dientes de ajo bien picados  
6 costillitas de cerdo, sin hueso y bien finitas como para milanesa  
sal y pimienta a gusto  
5 papas grandes peladas  
1 huevo  
2 cucharadas de queso rallado  
sal y pimienta a gusto  
1 pizca de nuez moscada

### Preparación:

Preparación: **20 minuto/s** | Tiempo de cocción: **15 minuto/s**

En un bowl pequeño, batir los huevos. Agregar la leche y el perejil picado y ajo picado chiquitito.

Salpimentar a gusto. Meter las costillitas en la preparación y dejar que se remojen bien.

En otra fuente honda, mezclar el pan rallado con el queso rallado. Pasar las costillitas por el huevo y dejar escurrir el excedente. Luego pasarlas por la preparación de pan rallado dejando que se cubran bien. Realizar el mismo procedimiento con todas las costillitas. Reservar.

Mientras tanto, poner a hervir las papas hasta que estén bien cocidas y tiernas. Colarlas y pisarlas bien con un tenedor o con un pisapapas. Añadir el huevo, el queso rallado, un chorrito de leche y mezclar bien. Salpimentar a gusto y sazonar con la nuez moscada. Tapar y reservar.

En una sartén mediana, calentar suficiente aceite para freír las milanesitas. Cocinarlas más o menos 3 minutos de cada lado, dejando que se doren. Servir las milanesitas con el puré.