Pollolin

Recetas con MILANESAS

INGREDIENTES

- 2 MILANESAS DE POLLO CONGELADAS POLLOLIN
- 1 PAN DE CAMPO O PAN ALEMÁN
- 8 RODAJAS DE TOMATE
- 6 A 8 BOCONCINOS CORTADOS EN RODAJITAS
- HOJAS VERDES: RÚCULA, LECHUGA, ALBAHACA, ETC.
- MAYONESA O QUESO CREMA

SUPER SÁNDWICH

· DE MILANESA ·

RINDE 2 porciones

PROCEDIMIENTO:

1- Rociar la base de una asadera con aceite de oliva, y colocar las milanesas. Hornearlas 10 minutos a fuego medio, darlas vuelta y al costado colocar los tomates cubiertos con las rodajitas de boconcinos.

2- Cocinar de 8 a 10 minutos más hasta que las milanesas estén doradas.

3- Cortar el pan por la mitad, untarlo con mayonesa o queso crema y cubrir con hojas verdes. Acomodar las milanesas y encima los tomates con los boconcinos y otras hojas. Tapar y cortar el super sándwich por la mitad.

» RECETAS: Marcela Sorondo

MILANESA A LA PEPERONATA

· CON ENSALADA DE PALTA ·

RINDE 3 porciones

INGREDIENTES

- 4 MILANESAS DE POLLO

ENSALADA DE PALTA

- 2 PALTAS
- 2 NARANJAS: CÁSCARA RALLADA Y GAJOS SIN HOLLEJO
- 2 CDAS. DE PEREJIL PICADO
- 2 CDAS. DE ACEITE DE OLIVA
- SAL Y PIMIENTA

PEPERONATA

- 1 CEBOLLA
- 1 MORRÓN AMARILLO
- 1 MORRÓN ROJO
- 1 MORRÓN VERDE
- 1 TOMATE
- ACEITE DE OLIVA, CANTIDAD NECESARIA
- 1 CDTA. DE PEREJIL PICADO

PROCEDIMIENTO:

1- Pelar y cortar las paltas en gajos, colocarlas en un bol y mezclarlas con los gajos de naranja, la cáscara rallada, el perejil, el aceite, sal y pimienta. Conservar en la heladera.

2- Cortar todos los vegetales en tiras medianas, saltearlos en una sartén de a una variedad por vez con un poco de aceite de oliva (tienen que estar cocidos pero al dente). Cuando estén cocidos, mezclarlos, condimentar con sal y pimienta y agregar el perejil picado. Se puede servir a temperatura ambiente o caliente.

3- Finalmente, cocinar las milanesas al horno rociadas con aceite de oliva y cuando estén doradas de los dos lados servirlas con la ensalada y la peperonata.

MILANESA GRATINADA

· CON PURÉ DE CALABAZA Y ALMENDRAS ·

RINDE 2 porciones

INGREDIENTES

- 2 MILANESAS DE POLLO
- MOZZARELLA
- FETAS DE QUESO TYBO
- TOMATE
- CALABAZA
- VINO BLANCO
- OPORTO
- MIEL
- AJOS APLASTADOS.
- ORÉGANO, ROMERO, LAUREL Y GRANOS DE PIMIENTA

PROCEDIMIENTO:

1- Lavar y cortar las calabazas al medio, sacarles las semillas y colocarlas en una placa. Cubrir con el vino blanco, el oporto, la miel y el agua. Agregar orégano, romero, ajos aplastados, laurel, granos de pimienta y cocinar en horno moderado, tapadas con papel de aluminio. Una vez cocidas, retirar la pulpa de la cáscara y preparar el puré.

2- Cocinar las milanesas en el horno por 5 minutos. Retirarlas, agregarles la mozzarella, fetas de queso tybo, rodajas de tomate, orégano y llevar nuevamente al horno para gratinar.

3- Servir la milanesa con una porción de puré de calabaza agregando encima almendras tostadas.

MILANESAS A LA PARMIGIANA

RINDE 4 porciones

INGREDIENTES

- 6 MILANESAS DE PECHUGA POLLOLIN
- 5 RODAJAS DE BERENJENAS
- ACEITE DE OLIVA O DE MAÍZ, CANTIDAD NECESARIA
- 200 G DE SALSA DE TOMATE
- 200 G DE MOZZARELLA RALLADA
- 1 RAMO DE CEBOLLÍN PICADO

PROCEDIMIENTO:

1- Aceitar una asadera con aceite de oliva, colocar las rodajas de berenjena. Rociar con aceite, hornear a fuego mediano hasta que estén doradas y retirar.
En la misma asadera colocar las milanesas, rociar con un poquito más de aceite y hornear 5 minutos.

2- Darlas vuelta, distribuir 2 cucharadas de salsa sobre cada una, cubrir con una rodaja de berenjena, la mozzarella rallada y hornear nuevamente hasta que la mozzarella esté derretida y las milanesas cocidas.

3- Servir con papas fritas o puré con perejil y aceitunas verdes picadas