

Milanesa de Ternera Gallega con berenjena y queso San Simón da Costa



Ingredientes:

- 600 g de filetes de Ternera Gallega muy finos (tapa, redondo o babilla)
- 1 berenjena
- 100 g de queso DOP San Simón da Costa
- huevo
- harina
- pan rallado grueso (o pan rallado normal)
- perejil
- hojitas de berros
- tomatitos cherry

Elaboración:

Pelar la berenjena y hacer lonchas finas con ayuda de una mandolina.

Lonchar también el queso San Simón.

Salpimentar los filetes y disponer sobre cada uno una loncha de berenjena, a continuación, un poco de queso y tapar con otro filete.




Apretar bien y pasar, con cuidado para que no se desmonte, por harina, huevo batido y pan rallado mezclado con perejil picado.

Freír en aceite de oliva hasta que estén dorados.



Presentación:

Acompañar de una ensalada de berros y tomatitos aliñada con vinagreta.

 Tiempo aproximado:
20 minutos