

Cotoletta allá milanese

Para la cotoletta

Ingredientes: chuleta de vaca de 1 kg. cada una, pan rallado según necesidad, grissinis rotos, mantequilla clarificada, aceite de girasol, harina y huevos.

1. Abrir la chuleta en dos dejando el hueso en medio y aplanar la carne, utilizando una maza, con cuidado de no romper ni el hueso ni la carne.
2. Rebozar la carne siguiendo el siguiente orden: 1.harina, 2.huevo, 3. pan rallado y 4. grissinis rotos.
3. Colocamos la mantequilla clarificada y el aceite en una olla hasta que alcance los 150°C de temperatura. Una vez alcanzada, freímos la costilla controlando la temperatura constantemente.
4. Cocinar 3 minutos por cada lado, y al retirar, secar los excesos de aceite y mantequilla antes de servirla.