

Receta de Ternera a la Milanese con Pasta

12 Abr 2016



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta rica receta de **Ternera a la Milanese con Pasta**, resulta un plato muy completo y vuestra familia quedará encantada con esta comida variada y exquisita.

Ingredientes

- Pasta fettuccini (250grs o más según comensales)
- Filetes de ternera (cuatro o más)
- Sal y Pimienta
- Huevo (dos)
- Pan rallado
- Mantequilla (dos cucharadas)
- Aceite de oliva
- Cebolla (una pequeña)
- Ajo picado (uno o dos dientes)
- Vino blanco (un vasito)
- Nata líquida (un brik pequeño)
- Pastilla de caldo (una)
- Nuez moscada
- Queso parmesano

Modo de Preparación

1. Hervir la pasta en agua con sal hasta que quede al dente, escurrir y reservar
2. Salpimentar los filetes
3. Pasarlos por huevo batido y después por pan rallado
4. Freír en aceite caliente por los dos lados y reservarlos
5. En una sartén honda, fundir la mantequilla y refreír la cebolla y el ajo, cuando esté transparente añadir el vino y dejar que hierva para que evapore el alcohol
6. Echar la nata, la pastilla de caldo, un poco de nuez moscada y el queso parmesano y remover hasta obtener una salsa homogénea
7. Añadir la pasta y mezclar
8. Servir la pasta y encima colocar los filetes y.....buen provecho!!!