



Milanesa de cerdo apanada con linaza y ajonjolí

Milanesa de cerdo apanada con linaza y ajonjolí

Ingredientes

- 400 gr de lomo de cerdo cortado muy fino
- 25 gr de linaza Molida Ancestral Doria
- 25 gr de ajonjolí Ancestral Doria
- 30 gr de harina de trigo
- 75 gr de miga de pan
- 2 huevos
- 4 gr de comino
- 4 gr de ajo en pasta
- 50 ml de zumo de limón
- 220 gr de papa sabanera
- 2 gr de orégano
- 2 gr de laurel
- 2 gr tomillo
- Cantidad necesaria de aceite girasol
- 30 gr de mantequilla
- Sal y pimienta al gusto

Preparación

1. En un recipiente mediano, marina el lomo de cerdo con un poco de comino, ajo, zumo de limón, sal y pimienta. Remueve y deja reposar mínimo una media hora.
2. Mientras se marina el lomo, cocina la papa sabanera sin pelar en agua hirviendo con una pizca de sal y pimienta. Una vez a punto, retira, cortar en cascós y reserva.
3. Para el apanado del lomo de cerdo, pasa la pieza por las harinas mezcladas (trigo y Linaza Molida Ancestral Doria), después por los huevos batidos y salpimentados y finalmente, por la miga de pan y el Ajonjolí Ancestral Doria.
4. Una vez lista, lleva a fritura profunda hasta obtener una corteza dorada y crocante.
5. Por otro lado, en una sartén mediano con un chorrito de aceite y mantequilla, termina los casquitos de papa espolvoreándoles un poco de orégano, laurel y tomillo por encima. Corrige punto de sabor y retira del fuego para emplatar.
6. Finalmente, en un plato sirve la milanesa de cerdo y acompaña con una porción de ricos cascós de papa a las finas hierbas.