

[cocina lab.]
The Peruvian Cooking School

MILANESAS DE MOLLEJAS CON HUMITA EN OLLA

NAHUEL POMPONIO

[@nahuelpomponio](https://www.instagram.com/nahuelpomponio)



MILANESAS DE MOLLEJAS CON HUMITA EN OLLA

Ingredientes

Para las mollejas:

- Mollejas de degolladura 2 unid
- Agua
- Hierbas
- Ajo
- Para las milanesas:
- Huevos 2 unid
- Mostaza 1 cda
- Tomillo 2 ramitas
- Sal y pimienta c/n
- Pan rallado, harina y polenta c/n
- Manteca clarificada c/n (para cocinar) c/n



MILANESAS DE MOLLEJAS CON HUMITA EN OLLA

Ingredientes

Para la Humita:

- Choclo 3 unid
- Calabaza $\frac{1}{4}$ de unid
- Cebolla 1 unid
- Morrón rojo $\frac{1}{2}$ unid
- Albahaca un puñado
- Sal y pimienta c/n
- Canela c/n
- Comino
- Pimentón
- Azúcar
- Leche 1 L
- Fécula 1 cda
- Aceite de maíz c/n
- Queso fresco 100 grs



MILANESAS DE MOLLEJAS CON HUMITA EN OLLA

Procedimiento

- Cocinar las mollejas desde agua fría con las hierbas y el ajo, 10 minutos a partir de que rompan hervor. Enfriar por baño maría invertido y prensar en heladera por 24 hrs.
- Cortar las mollejas en fetas finas y pasar por el huevo condimentado con la mostaza, tomillo, sal y pimienta. Luego apanar con el pan rallado mezclado con la polenta y la harina. Cocinar en manteca clarificada hasta que estén bien doradas.
- **Para la humita:** Sudar la cebolla y el morrón con aceite de maíz. Agregar la calabaza y luego el choclo y cocinar por unos minutos. Luego verter la leche y nunca dejar de revolver. Cocinar por 15 minutos. Condimentar y terminar con queso que albahaca.

COCINA LAB.

2020