

ENTRADAS

SANDWICH DE ESCALOPA CON MAYO CASERA



Ingredientes:

- Láminas de posta rosada o posta negra
- 1 taza de harina
- 1 cucharada de ají de color o paprika
- 1 cucharada de ajo en polvo
- 1 cucharada de cebolla en polvo
- 1 cucharada de pimienta limón
- Sal
- 5 huevos
- Harina
- Panko o pan rallado
- Aceite caliente hasta dorar
- 1 1/2 taza de aceite neutro (maravilla o canola)
- 1 cucharadita de jugo de limón
- 1/2 cucharadita de mostaza (opcional)

Preparación

- Entremedio de dos plásticos aplastar las láminas de posta rosada o posta negra para que queden lo más delgadas posible.
- En un pocillo poner 1 taza de harina + 1 cucharada de ají de color o paprika + 1 cucharada de ajo en polvo + 1 cucharada de cebolla en polvo + 1 cucharada de pimienta limón + 1 cucharadita de sal mezclar bien y reservar.
- En otro pocillo poner 4 huevos y con un tenedor batir muy bien hasta que no veas secciones grandes de Clara y esté todo integrado.



- Pasar cada lámina de Carne por la harina, luego por el huevo batido y terminar en panko o pan rallado, aplastando con las manos para impregnar muy bien.
- Freír en un sartén con abundante aceite caliente hasta dorar. Cortar en tiritas para hacer los sandwich.
- Mayonesa: poner en el vaso de la mini Pimer 1 huevo + 1 1/2 taza de aceite neutro (maravilla o canola) + 1 pizca de sal + 1 cucharadita de jugo de limón + 1/2 cucharadita de mostaza (opcional).
- Poner el brazo de la mini Pimer tocando el fondo y encender. Contar hasta cinco y empezar a mover la mano de derecha a izquierda sin dejar de topar el fondo.
- Cuando veas que ya está formada parte de la mayonesa, comienza a levantar hacia arriba y hacia abajo el brazo para terminar de hacer toda la mayonesa. Todo el proceso no dura más de tres o cuatro minutos. Prueba si está bien de Sal y está listo.

