



Milanesas de berenjena con verduras

- **Producto:** Cacerola y Sartén de 24 cm
- **Función:** Grillados
- **Porciones:** 3
- **Tiempo aproximado:** 40 min

Ingredientes:

- 1 Unidad de Berenjena
- 3 Cucharada de Sal gruesa o entrefina
- 2 Unidad de Huevo
- 3 Taza de Pan rallado
- 1 Cucharada de Mostaza
- 2 Cucharada de Leche
- 1 Unidad de Morrón rojo
- 1 Unidad de Zanahoria
- 2 Unidad de Cebolla de verdeo
- 2 Unidad de Ajo (diente)
- 250 gr. de Brócoli
- 1/4 Taza de Salsa de soja
- Cantidad Necesaria de Sal fina
- Cantidad Necesaria de Pimienta

Procedimiento:

Cortamos la berenjena en láminas de ½ cm. de espesor aproximadamente. Agregamos la sal entrefina por arriba y dejamos reposar unos minutos hasta que suelten un poco de agua. Mientras tanto cortamos el morrón, la zanahoria y la cebolla de verdeo en cubos. Picamos el ajo en láminas y reservamos.

Enjuagamos la sal de las berenjenas y las secamos con un papel de cocina.

Batimos los huevos con sal, pimienta, mostaza y leche. Pasamos las láminas de berenjena por la mezcla de huevo y luego por el pan rallado. Repetimos la operación.

Precalentamos la Sartén y cocinamos las milanesas hasta que estén doradas.

En la Cacerola, agregamos aceite de oliva y colocamos las verduras. Cocinamos hasta que las verduras tomen color y estén crocantes. Al final de su cocción agregamos la salsa de soja. Servimos las milanesas con las verduras como guarnición.

