



Escalópa vienésa empanáda y mi Microcachópos

Éste pláto puéde tener vários nómbres: *Wiener Schnitzel* (escalópa vienésa empanáda), cachópo asturiáno, milanésa, o cárne empanáda. O mi favorito: microcachópo.

La recéta vienésa úsa ternéra. Y se fríe en mantequílla.

Ingredientes:

Cualquiera de los siguientes: Ternera, cerdo, pavo o pollo. También salmón.

Harina.

Huévos (1 huevo da para 3-5 personas).

Pan rallado (se le puede añadir aquí el ajo y perejil picado) Probar con pan rallado comprado, debe ser muy fino.

Sal, pimienta, romero o tomillo o perejil con ajo.

Limón.

* * *

La carne aplastarla con un mazo o rodillo (Que quede de unos 5mm de grueso)

* * *

1. Pasámos la carne salpimentada por harina. Este paso de poner harina, ya no lo hago, con el huevo y el pan rallado es suficiente.



2. Luégo lo pasámos por el huévo.



3. Y, finalmente por el pan rallado, (no empanarlo demasiado).



Lo freímos a 160-170 °C hásta dorárse, péro no pasárse, ya que se tuésta múcho el pan, únos 2-3 minútos por cáda ládo.



Lo ponémos sóbre papél absorbénte

Presentárló con perejíl picádo y limón partído en cuártos.

Se puéde acompañár con patátas frítas o ensaláda, y algúna sálsa.

Al pan ralládo se le puéde añadir ajo en pólvó, perejíl o pimentón (papríka)

* * *

Posíbles modificaciénes a la recéta originál.

He probádo de hacér éste pláto sin usár harína, o séa, al huévo diréctamente y luégo empanárló.

Créo que quéda mejór, es más fácil de hacér y ménos pesádo.

Se puéden hacér t́iras de la cárne (o pequeños pedázos=microcachópo) en lugár de t́odo el filéte. Es un póco más sencillo de hacér (freír) y más fácil de comér, (cogér con los dédos), y repartír y untárló con úna sálsa, típo aperitivo. Se consérva bién en la nevéra, y frío está delicióso. Pára úna comída campéstre va fenomenál.

He probádo usándo pescádo (salmón) y va de maravílla. Péro, el mejór resultádo es, curiósamente: con pólló.

Al finál véo que pára facilitár su comída, lo mejór es hacér piézas alargádas o muy pequeñas, por ejémplo 0,5 cm x 3-4 cm. A éstos los llámo «microcachópos»



* * *

FIN

Por Emílio Vilaró

Mi blog literário.

<https://cosasdeemilio.wordpress.com>

Más de ciento cincuenta cuentos, reláto, ensáyo, recéto y novéla en:

www.evilmfoto.eu

Comentáto a:

buzon@evilmfoto.eu



<https://www.facebook.com/emilio.vilarolucia>

Nóta del Autor:

Éste escrito está tildádo, o sea: la palabra llévan la tilde (´), en el sitio en donde está el acénto.

Después de miles de lectúras de óbras así escritas y leídas, podemos asegurar, que su lectura es la normál, y al leer así, no hay ninguna diferencia de pronunciación a la habitúal.

Si desea saber los motivos, ¿cómo se puede tildar de forma automática? Y qué ventajas e inconvenientes tiene éste tildádo, puede leer éste documento:

http://www.evilmfoto.eu/pagina_cuentos/cuentos_21.htm

Modificaciones a 1165:

**2022-01-25, 2022-02-01, 2022-03-29,
2022-04-19, 2022-04-23, 2022-12-03,
2024-09-23**