

Escalópa vienésa empanáda y mi Microcachópos

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

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

Ingrediéntes:

Cualquiéra de los siguiéntes: Ternéra, cérdo, pávo o póllo. También salmón.

Harína.

Huévos (1 huévo da pára 3-5 persónas).

Pan ralládo (se le puéde añadír aquí el ájo y perejíl picádo) Probár con pan ralládo comprádo, débe ser muy fíno.

Sal, pimiénta, roméro o tomíllo o perejíl con ájo. Limón.

* * *

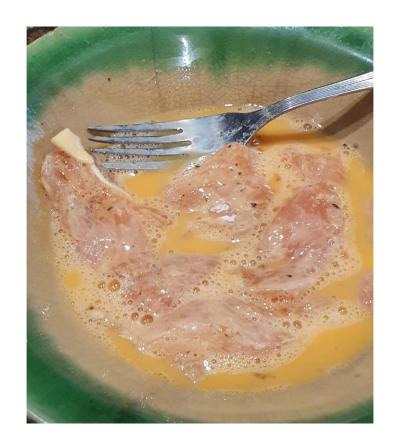
La cárne aplastárla con un mázo o rodíllo (Que quéde de únos 5mm de gruéso)

* * *

1. Pasámos la cárne salpimentáda por harína. Éste páso de ponér harína, ya no lo hágo, con el huévo y el pan ralládo es suficiénte.



2. Luégo lo pasámos por el huévo.



3. Y, finálmente por el pan ralládo, (no empanárlo demasiádo).



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

Presentárlo 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 añadír ájo en pólvo, perejíl o pimentón (papríka)

* * *

Posíbles modificaciónes a la recéta originál.

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

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

Se puéden hacér tíras de la cárne (o pequéños pedázos=microcachópo) en lugár de tódo el filéte. Es un póco más sencillo de hacér (freír) y más fácil de comér, (cogér con los dédos), y repartír y untárlo con úna sálsa, típo aperitívo. 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 póllo.

Al finál véo que pára facilitár su comída, lo mejór es hacér piézas alargádas o muy pequéñas, 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 ciénto cincuénta cuéntos, relátos, ensávos, recétas y novélas en: www.evilfoto.eu

Comentários a: buzon@evilfoto.eu



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

Nóta del Autór:

Este escríto está tildádo, o séa: las palábras llévan la tílde ('), en el sítio en donde está el acénto.

Después de míles de lectúras de óbras así escrítas y leídas, podémos asegurár, que su lectúra es la normál, y al leér así, no hay ningúna diferéncia de pronunciación a la habituál.

Si deséa sabér los motívos, ¿cómo se puéde tildár de fórma automática? Y qué ventájas e inconveniéntes tiéne éste tildádo, puéde leér éste documénto:

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

Modificaciónes a 1165: 2022-01-25, 2022-02-01, 2022-03-29, 2022-04-19, 2022-04-23, 2022-12-03, 2024-09-23