Milanesa de Pollo con Casabe y Papelón

Compartimos con ustedes esta receta con el particular ingrediente del Casabe, esta torta circular, delgada y crujiente, hecha de harina de yuca:

INGREDIENTES:

4 milanesas de pollo espolvoreadas con pimienta recién molida

8 cdas. de almíbar de papelón

1 cda. de hojas frescas de tomillo + 1 cda. rasa de sal

½ taza de maizina

2 huevos batidos

1 taza de casabe tostado en horno y luego molido fino

¼ taza de queso parmesano rallado

1/2 taza de aceite vegetal

100 grs. de mantequilla

2 cdas. de alcaparras finamente picadas + 1 diente de ajo finamente picado

Parte blanca de un ajo porro pequeño cortado finamente

3 cdas. de uvas pasas cortadas finamente + 3 cdas. de aceitunas verdes finamente picadas

Sal

2 tazas de vegetales variados cortados en tiras muy finas.

¼ de taza de aceite de oliva

PREPARACIÓN:

Mezclar el almíbar de papelón con el tomillo y la sal y cubrir muy bien las milanesas con la mezcla. Pasarlas por la maizina, luego por el huevo batido y finalmente empalizarlas muy bien con el casabe molido que previamente se ha mezclado con el queso parmesano. Dejar reposar al menos 10 minutos y dorar luego las milanesas con el aceite vegetal.

Aparte cocinar las alcaparras y el ajo con la mantequilla por un

par de minutos, agregar el ajo porro y cocinar a fuego bajo hasta que transparente. Agregar luego las uvas pasas y aceitunas y agregar sal de ser necesario.

Servir la milanesa de pollo “bañada” con la mantequilla y acompañada con un sencillo salteado de vegetales en juliana muy fina con algo de aceite de oliva y sal.

Receta del chef venezolano Sumito Estévez