Milanesas de Cerdo con Chimichurri

<u>Milanesas de Cerdo</u>

1 lomo de cerdo **Smithfield® Fresh Pork Sirloin Roast**, cortado en rodajas de 1/2 pulgada de grosor
2 tazas de pan rallado tipo panko
1 cucharada de ajo granulado
1 cucharada de cebolla en polvo
2 huevos grandes
1 cucharada de pimienta negra
2 cucharadas de sal
1 taza de aceite de canola

1. Saca los filetes de cerdo deshuesados Smithfield® del refrigerador y déjalos reposar por 15 minutos.
2. Coloca el pan rallado tipo panko, el ajo y la cebolla en polvo en un procesador de alimentos, mezcla en intervalos hasta obtener una consistencia como de polvo y coloca la mezcla en un recipiente grande. Bate ligeramente los huevos en otro recipiente no muy hondo.
3. Sazona los filetes de carne de cerdo con sal y pimienta y sumérgelos en el huevo batido. Retíralos del baño de huevo y deja gotear el exceso. Cubre cada filete con pan rallado y colócalos en un plato.
4. Calienta el aceite en una sartén grande a fuego medio-alto. Fríe los filetes de carne de cerdo empanizados hasta que estén dorados y su temperatura interna alcance entre 145 y 160°F; escúrrelos sobre toallas de papel. Sírvelos con chimichurri.

<u>Chimichurri</u>

1 taza de aceite de oliva
1/2 taza de perejil fresco picado
1/4 taza de cilantro fresco picado
1/4 taza de vinagre de champaña
2 dientes de ajo, picados
2 cucharadas de sal kosher
1 cucharada de chalotas picadas
2 cucharaditas de comino molido
2 cucharaditas de hojuelas de chile trituradas

1. Coloca todos los ingredientes en un bol mediano; mézclalos bien. Cubre y refrigera. La receta se puede hacer 1 día antes.

Rendimiento: 4 porciones
Tiempo de preparación: 10 minutos
Tiempo de cocción: 10 minutos

Sírvelo con ensalada de tomate y rúcula