

Escalope de cerdo César

Tanto el pollo como el cerdo son candidatos perfectos para convertirse en un buen **schnitzel**, y ambos combinan de maravilla con los sabores de un [aliño César](#). El secreto aquí está en el doble empanado, que asegura una cobertura crujiente, completa y uniforme, permitiendo además que la carne se cocine por dentro con su propio vapor.

Ingredientes

Para el escalope

4 filetes de lomo de cerdo
120 g de harina de trigo
2 huevos
1 cucharada de mostaza de Dijon
180 g de pan rallado fresco
60 g de parmesano finamente rallado
aceite vegetal, para freír
40 g de mantequilla sin sal

Para la salsa César

1 yema de huevo
1 cucharadita de mostaza de Dijon
1 diente de ajo, finamente rallado
4 filetes de anchoa picados, más algunos extra para decorar
1 limón, ralladura y zumo
120 ml de aceite de oliva, más un poco extra para servir
30 g de parmesano finamente rallado, más un poco extra para decorar
2 cogollos de lechuga baby, cortados a la mitad a lo largo
Perejil finamente picado, para servir

Elaboración

Retira el exceso de grasa de cada lomo de cerdo y colócalos entre dos hojas de papel de horno. Golpéalos con un rodillo o un mazo para carne hasta dejarlos finos y uniformes, con un grosor aproximado de 3 mm. Salpimienta por ambos lados.

Coloca la harina en un plato. En un segundo plato, bate los huevos con la mostaza. En un tercero, mezcla el pan rallado, el parmesano y una pizca de sal y pimienta.

Pasa cada filete primero por la harina y sacude el exceso. Después, pásalo por la mezcla de huevo y luego cúbrelo con el pan rallado. Repite otra vez el paso por huevo y pan rallado para conseguir un empanado grueso, completo y bien uniforme. Reserva.

Prepara la [salsa César](#) poniendo la yema, la mostaza, el ajo, las anchoas, la ralladura y el zumo de limón en un mortero o en un mini procesador de alimentos. Tritura o machaca hasta obtener una pasta. Añade poco a poco el aceite de oliva mientras mezclas para crear una salsa emulsionada. Incorpora luego el parmesano y termina con abundante pimienta negra.

Pon una sartén amplia y una sartén acanalada o plancha a fuego medio-alto. Cuando ambas estén calientes, añade una cantidad generosa de aceite vegetal. Agrega la mantequilla a la sartén y, cuando empiece a espumar, incorpora los escalopes, trabajando en tandas si es necesario. Cocíalos 3-4 minutos por cada lado, regándolos con la grasa de la sartén de forma regular.

Mientras se cocinan los escalopes, coloca los cogollos baby gem partidos por la mitad en la plancha caliente, con la parte cortada hacia abajo. Déjalos sin mover hasta que aparezcan marcas oscuras de parrilla y la lechuga se ablande ligeramente. Sazona con sal y reserva.

Para servir, coloca un escalope en el centro de cada plato y corona con medio cogollo baby. Remueve ligeramente la **salsa César**; si hiciera falta, añade un poco de agua para aligerarla. Rocía la salsa sobre la lechuga y termina con más parmesano, perejil, pimienta negra, unas anchoas y un hilo de aceite de oliva.