MILANESAS DE BERENJENA A LA NAPOLITANA CON SALSA PORTUGUESA

INGREDIENTES

- 400 gr de copos de maíz para rebozar (Sin TACC)
- 4 zanahorias cortadas en cubitos
- 2 papas peladas
- 2 berenjenas
- 3 huevos
- 1 puñado de perejil picado
- 2 dientes de ajo picados
- 1 cucharada de sal
- ½ cucharada de pimienta
- ½ cucharadita de nuez moscada
- 1 salsa lista portuguesa LA CAMPAGNOLA
- 200 gr de mozzarella rallada (Sin TACC)
- 100 gr de queso azul (Sin TACC)