

TRAÉ ALFAJORES

EPISODIO 44: Milanesas

Hola, ¿qué tal? ¿Cómo están? Buen día, buenas tardes, buenas noches, mi nombre es Matías, y esto es “Traé alfajores”, el podcast de ventureoutspanish.com, un podcast sobre español rioplatense y con español rioplatense.

Mi idea acá es aportar a los estudiantes que tengan un interés particular en este dialecto del español, y ofrecerles una referencia auténtica de cómo hablamos, y cómo usamos el español en esta región de Argentina.

Episodio 44 de “Traé Alfajores”. En este episodio, vamos a hablar de las milanesas, un clásico argentino, tal vez tan clásico como el asado.

Primero, es importante mencionar que la milanesa, que nosotros ingenuamente pensamos que es patrimonio exclusivo argentino, también existe de forma casi idéntica bajo el nombre de schnitzel en Austria, en Suiza, en Alemania. El concepto es el mismo. Y si no conocen el schnitzel y no conocen las milanesas, son un corte de carne muy finito, carne tierna, que se pasa por huevo, y después se pone en un recipiente con pan rallado y entonces el pan queda como cubriendo toda la carne.

Después generalmente se cocina en el horno o también, se puede freír y, bueno, la podemos comer de muchas maneras y de eso vamos a hablar en este episodio.

Yo no la comí, pero amigos y familia que estuvieron visitando se sorprendieron de comer schnitzel. Recibí fotos, en aspecto es lo mismo y en sabor me dijeron que también. Obviamente comer milanesa en Argentina no es lo mismo que comer Schnitzel en Austria, pero es una aproximación que puede ser útil

Y si piensan por un segundo en la palabra *milanesa*, van a encontrar una referencia a una ciudad italiana: a Milán. Milanesa es el gentilicio de Milán. Una mujer milanesa, un hombre milanés.

Y esto viene de que el plato que nosotros adoptamos y transformamos en la milanesa es la *cotoletta alla milanese*, o una cosa así, mejor pronunciada.

Pero efectivamente, es otra de las herencias italianas. Y que también en esa zona, en el norte de Italia estamos muy cerca de Suiza, de Austria, del sur de Alemania que pueden encontrar el schnitzel.

En Argentina la milanesa es una comida que sospecho que está en por lo menos una de las comidas semanales de la mayoría de los argentinos comedores de carne. La milanesa vive a gusto en los freezers argentinos de todos los que pueden darse el gusto.

Obviamente, la milanesa tiene un valor bastante aproximado al valor de la carne que no es lo más accesible que podemos elegir, ¿no?

La típica milanesa que comemos en nuestras casas la comemos con ensalada, la comemos con puré, o, si estamos inspirados, la comemos con papas fritas.

En sándwich la comemos ocasionalmente, porque el sándwich es algo más al paso, decimos. Algo que comés si andás por la calle haciendo cosas y parás para comer y seguís.

También es cierto que un sándwich de milanesa con mayonesa (tal vez lechuga, tal vez tomate) resuelve maravillosamente una comida si estamos en un viaje largo en el auto.

Y después, obviamente en los restaurantes es donde hay más sofisticación y tenemos más opciones elaboradas.

En un restaurante podemos pedir una clásica mila con pure, que pocas veces falla, o podemos ir por una mila napolitana, que es salsa de tomate, queso, tomate (rodajas de tomate) y ajito picado.

Fíjense qué curioso que cuando decimos milanesa napolitana estamos mezclando dos gentilicios. Es como la versión napolitana de la milanesa.

Generalmente las milanesas de restaurant son muy grandes, bastante más grande de lo que las encontramos en nuestros platos cuando las comemos en casa.

También Hay una milanesa que se llama milanesa a caballo, que es milanesa con papas fritas y huevo frito. El huevo frito también puede ser un acompañante bastante típico si comemos milanesas en casa.

La milanesa a caballo es tremenda. Es muy imponente la visual cuando llega a la mesa la milanesa a caballo.

A la milanesa de pollo le decimos suprema. Hay una suprema muy famosa que a mí me gustaba mucho de chico, que es la suprema Maryland. Es una bomba. No sé si existe en Maryland, US pero se sirve con banana frita, una banana frita entera, papas noisette y una salsa cremosa de choclo de acompañamiento.

Volviendo a lo que les decía de este corte muy finito de carne, este filet que nunca llamamos filet, pero que sería lo más parecido, para hacer milanesas se usan ciertos cortes de carne de distinto tamaño y consistencia.

Por eso, hay milanesa de nalga, hay milanesas de cuadrada, de lomo y de pecetto, que son las más caras.

Para comprarlas tenés que ir a la carnicería, y ahí tenés dos opciones: podés comprar la carne y después preparar las milanesas vos en tu casa, o podés comprar la milanesa preparada y te la venden por kilo.

También hay milanesas de cerdo y también de pescado, pero me parece que de estas cuatro versiones que estamos mencionando -o sea, carne, pollo, cerdo y pescado-, las de cerdo y las de pescado tienen bastante menos público.

En fin, eso por hoy. Contarles sobre la milanesa argentina, la milanga, como a veces le decimos cariñosamente.

Como siempre, en la descripción de este episodio les dejo el enlace a ventureoutspanish.com/podcast, donde van a encontrar la transcripción gratuita de este episodio.

Una vez ahí pueden leer el blog y suscribirse al newsletter que envío mensualmente y también los invito a apoyar el podcast desde Buymeacoffee con otro link que van a encontrar en la descripción.

Desde ya les agradezco un montón a los que ya han hecho su contribución y agradezco anticipadamente a todos los que también puedan sumarse.

Nos vemos dentro de poco con otro episodio de "Traé alfajores".

Muchas gracias por escuchar.

Les dejo un abrazo