Combinación de escalopes



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Escalopes

Sal: A gusto
Pollo / Pechugas: 2 Unidad
Carre de cerdo: 250 g
Pimienta: A gusto
Whisky: 50 cc
Romero: 1 cdita.
Lomo: 250 g

Guarnición

Orejones: 8 Unidades
Cebolla de verdeo: 2 Unidades
Aceto balsámico: 1 cdita.
Peras: 4 Unidades
Cebolla: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 1 cdas.
Pasas de Uva: 1 cda.

Preparación de la Receta

Escalopes

- Corte el *lomo* y el carré en bifes de 1 cm de ancho
- Salpimiente y pase por *harina*.
- En una sartén con *manteca* y aceite de oliva dore el *pollo*, luego el *cerdo* y finalmente el *lomo* .
- Aromatice con *romero* y desgalse con el whisky.

Guarnición

- Corte la *cebolla* y la *cebolla* de verdeo en pluma.
- Hidrate las peras, los *orejones* y las pasas de uvas.

- Corte la pera en tiras y los *orejones* en cubos.
- En una sartén con *manteca* y aceite de oliva saltee apenas la *cebolla*.
- Incorpore la fruta seca y la *cebolla* de verdeo.
- Condimente con sal y pimienta.
- Retire del fuego y agregue el aceite de oliva y el aceto balsámico

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/combinacion-de-escalopes