

# 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>