Escalopes al Jerez



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Escalopes

Caldo de carne: 3 cdas
Harina: c/n
Mantequilla: 1 cda
Pimienta en granos: c/n
Sal: c/n
Tomillo: c/n
Crema de leche: c/n
Lomo: 500 Gramos
Pimienta: c/n
Romero: c/n
Aceite De Oliva: c/n
Vino de jerez: c/n

Puré

Crema de leche: c/n
Nuez Moscada: c/n
Pimienta: c/n
Mantequilla: 2 cdas
Papas: 1 Kilo
Sal: c/n

Preparación de la Receta

Escalopes

- Sobre una tabla, cortar el *lomo* en escalopes, salpimentar y pasar por *harina*.
- En una sartén caliente con aceite de oliva y *mantequilla*, cocinar el *lomo* por ambos lados
- Luego añadir *romero*, *tomillo*, granos de pimienta y verter el caldo de carne.
- Incorporar jerez y dejar que el alcohol se evapore.
- Añadir *crema* de leche, mezclar y permitir que reduzca.

Puré

- En una pequeña olla en fuego mínimo, colocar las papas ya hervidas y aún calientes, cortadas en cubos grandes.
- Revolver pisando las papas y dejar que su humedad se vaya evaporando
- Una vez bien secas, retirar y pisar las papas
- Añadir la *mantequilla*, nuez moscada, sal, pimienta y *crema* de leche
- Mezclar hasta integrar bien todos los ingredientes.
- Devolver al fuego suave para que se continúen secando
- Seguir emulsionando sobre el fuego hasta obtener un puré cremoso
- Reservar.

Armado

- En una fuente, servir los escalopes y acompañar con el puré de papas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/escalopes-al-jerez