

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>