Escalopes al marsala con puré



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Oporto: 1/2 Taza
Escalopes de bola de lomo: 4 Unidades
Aceite De Oliva: 1 cda.
Harina: Cantidad necesaria
Manteca: 1 cda.
Romero: 2 Ramas
Tomillo: 1 Ramitas

Puré

Mostaza en grano: 1 cda.
Papas: 2 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Leche: 1/2 Taza
Nuez Moscada: A gusto
Manteca: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Coloque los escalopes entro dos papeles *manteca* y machaque
- Luego pase por *harina*.

Puré

- Lave las papas, pele y corte en cubos.
- En una olla con abundante agua hirviendo con sal, cocine las papas.
- Una ves que estén casi listas cambie el agua de cocción y cocine 5 minutos más.
- Cuele, agregue la leche caliente junto con la *manteca* y pise.
- Condimenta con sal, pimienta y nuez moscada
- Agregue la *mostaza* y mezcle

Armado

- En una sartén con *manteca* y aceite de oliva calientes, cocine levemente los escalopes por ambos lados y retire de la sartén.
- Desglace con el *oporto* y agregue el *tomillo* y el *romero*.
- Reincorpore los escalopes y termine la cocción.

Presentación

- Sirva en un plato el puré y por encima los escalopes al marsala
- Decore con *romero* fresco

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/escalopes-al-marsala-con-pure