elGourmet

Escalopes allá pizzaiola

Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Sal fina: c/n
Aceite De Oliva: c/n
Diente de ajo: 1 1 unidad
Huevos: 3 unidad
Mozzarella fior di latte: 1 u 1 unidad
Perejil: c/n
Polvo de hornear: 2 Cucharadas
Tomates cherry: 1 Taza
Aceite Vegetal: c/n
Bifes de cuadrada: 350 g
Harina: c/n
Marsala: 100 cc
Orégano fresco: c/n
Pimienta: c/n
Leche: 1/2 Taza

Preparación de la Receta

- Mezclar en un bowl huevos, leche, *ajo* a la mitad, polvo de hornear, *perejil* picado y una vez integrados agregar *harina* de a poco hasta formar una pasta espesa.
- Salar los bifes, pasarlos por la mezclar y freír en sartén con aceite vegetal hasta *dorar* ambos lados, reservar.
- Retirar el aceite de la sartén y con un chorro de aceite de oliva *saltear* los tomates Cherry en mitades por 3 minutos.
- Agregar los escalopes, una *rodaja* de muzarella sobre cada *escalope*, marsala, *orègano* fresco y tapar
- Cocinar por 2 minutos
- Servir los escalopes acompañados por los tomates Cherry.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/escalopes-alla-pizzaiola