Escalopes con cerveza negra y papas tibias

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Ensalada

Vinagre: 1 cda.
Escarola: 50 g
Sal y Pimienta: A gusto
Cebolla Morada: 1 Unidades
Aceite De Oliva: 3 cdas.
Lechuga morada: 100 g
Berro: 50 g

Escalopes

Aceite De Oliva: 2 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto
Manteca: 1 cda.
Caldo de carne: 1/2 Taza
Cerveza negra: 1 Taza
Lomo de ternera: 800 g
Harina: Cantidad necesaria

Papas tibias

Hojas de apio: 6 Unidades
Yogurt Natural: 5 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto
Papas: 1 k
Miel: 1 cda.
Mostaza de Dijon: 2 cdas.

Preparación de la Receta

Escalopes

- Corte el *lomo* en medallones, aplaste con un pisón y páselos por *harina* salpimentada.

- En una sartén caliente con *manteca* y aceite de oliva dore los medallones de *lomo* por ambas caras.
- Retire la carne de la sartén y agregue el caldo, la cerveza, una cucharada de *harina* y revuelva hasta que espese.
- Reintegre los escalopes y deje tomar temperatura.

Papas tibias

- Pele las papas, corte en cubos regulares y cocine en abundante agua salada en ebullición hasta que estén tiernas.
- Corte el *apio* en fina juliana.
- En un bowl combine el yogurt, la miel, la *mostaza*, el *vinagre*, sal y pimienta
- Agregue las hojas de *apio* y las papas tibias.

Ensalada

- Corte la *cebolla* en fina juliana y deje reposar en agua fría durante 5 minutos.
- En un bowl mezcle el *vinagre*, sal, pimienta y aceite de oliva.
- Incorpore las hojas de *berro*, escarola, *lechuga* morada y la *cebolla*.

Presentación

- En el centro de un plato sirva una porción de papas dándole volumen y a los lados, la ensalada y la carne con el fondo de cocción.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/escalopes-con-cerveza-negra-y-papas-tibias