

Escalopes de Brótola

Tiempo de preparación: 20 Min



Ingredientes

Pimienta: c/n A gusto

Brótola: 300 Gramos

Harina: 4 cdas

Repollitos De Bruselas: 500 Gramos

Sal: c/n A gusto

Huevos: 3 Unidades

Perejil: c/n A gusto

Sémola: 4 cdas

Aderezo

Sal: c/n A gusto

Agua: 2 cdas

Limón para su jugo: 1/2 unidad

Aceite De Oliva: c/n A gusto

Diente de ajo: 1 unidad

Mostaza de Dijon: 2 cdas

Preparación de la Receta

- Salpimentar los filetes de brótola, pasar por *harina* con *sémola*, luego por huevos batidos con sal y *perejil* picado.
- Freír en abundante aceite caliente
- Reservar en papel absorbente.
- *Hervir* los repollitos de Bruselas en abundante agua con sal
- Retirar y reservar.
- Llevar a mixer un diente de *ajo*, sal, agua de cocción de los repollitos, *mostaza* Dijon, *jugo* de *limón* y aceite de oliva.
- Servir en bol aparte para *aderezar* los repollitos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/escalopes-de-brotola>