elGourmet

# 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**