

Escalopes de lomo a la marinera

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Lomo: 1 Unidad

Aceite: Cantidad necesaria

Perejil: A gusto

Harina: Cantidad necesaria

Salsa Inglesa

Huevos: 2 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: 1 cda.

Mostaza de Dijon: 1 cedita.

Leche: 1/2 Taza

Preparación de la Receta

- Corte el **lomo** en rodajas finas.
- Coloque la *harina* en una fuente.

Inglesa

- Mezcle en un bowl, los huevos junto con la *mostaza* de dijon, la sal y la pimienta.
- Agregue el aceite, y la leche.

Armado

- Pase las rodajas de *lomo* por la *harina*.
- Luego pase por la inglesa.
- En una sartén con aceite caliente fría los escalopes durante 1 minuto por lado aproximadamente.
- Retire y escurra sobre papel absorbente

Presentación

- Sirva en un plato los escalopes y decore con *perejil* picado.

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