

# Escalopines marsala

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Sal:** A gusto

**Ajo:** 1 Diente

**Lomo:** 300 g

**Aceite De Oliva:** 1 cda.

**Cebolla:** 1 Unidad

**Marsala:** 500 cc

**Pimienta:** A gusto

**Harina:** Cantidad necesaria

## Varios

**Puré de papas:** Cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

- Elimine los excedentes de grasa del *lomo* y corte rebanadas de 1/2 cm de espesor.
- Cubra con un film y aplaste con una maza de cocina
- Emprolije los bordes.
- En una platina disponga la *harina* con sal.
- Pase los escalopines por la *harina*.
- Pele y corte la *cebolla* en pluma.
- Pique finamente el *ajo*.
- En una sartén con aceite de oliva saltee la *cebolla*
- Agregue el *ajo* y los escalopines, cubra con el Marsala.
- Condimente con sal y pimienta
- Baje el fuego y continúe la cocción hasta reducir el líquido a la mitad.

## Presentación

- Sirva los escalopines en el costado de un plato
- Acompañe con puré de papas.