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.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/escalopines-marsala