

Scalippine alla valdostana (Escalopes a la valdostana)

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Escalopes

Sal: A gusto

Agua: 1/4 Taza

Vino Blanco: 1/2 Taza

Harina: Cantidad necesaria

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Queso Fontina: 200 g

Lomo de ternera: 800 g

Guarnición

Espinaca: 1 Paquete

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: 1 cda.

Preparación de la Receta

Escalopes

- Corte el *lomo* en escalopes de 1 cm de espesor y aplane con la palma de la mano.
- Corte el queso en láminas finas.
- Pase los escalopes por *harina*
- En una sartén caliente con aceite de oliva dore los escalopes por ambas caras.
- Agregue el vino, sal y deje reducir.
- Distribuya el queso en los escalopes, agregue un poco de agua y lleve al horno caliente hasta que el queso se funda.

Guarnición

- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee las espinacas durante unos segundos.

- Condimento con sal y pimienta

Presentación

- En el centro de un plato sirva una porción de espinacas y encima los escalopes.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/scalippine-alla-valdostana-escalopes-a-la-valdostana>