

Scallopine de Cerdo Picatta

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Aceite De Oliva: 3 cdas

Carré de cerdo deshuesado: 500 Gramos

Vino Blanco: 1/2 Taza

Manteca: 50 Gramos

Pimienta: c/n

Sémola: c/n

Alcaparras: 2 cdas

Harina: c/n

Limón en gajos: 1 unidad

Perejil picado: c/n

Sal: c/n

Arvejas

Aceite De Oliva: 1 cda

Arvejas blanqueadas: 2 Tazas

Ajo: 1 Diente

Manteca: 50 Gramos

Cebolla picada: 1 unidad

Vino Blanco: 1/4 Taza

Preparación de la Receta

- Cortar el carré limpio en rodajas de 2 cm de espesor.
- Con la ayuda de un martillo de cocina, aplastar un poco la carne para tiernizarla.
- Salpimentar las rodajas y pasarlas primero por *harina* y luego por *sémola*.
- Poner la mitad de la *manteca* y el aceite de oliva en una sartén y *dorar* las rodajas de carré 3 minutos de cada lado.
- Retirar y reservar.
- Incorporar el vino blanco a la sartén para desglasar y una vez que evaporó el alcohol agregar la carne y la *manteca* restante.
- Emulsionar moviendo levemente la sartén sobre el fuego.
- En un bowl mezclar los gajos de *limón* a vivo, *alcaparras* y *perejil* (todo picado) y añadir un poco de aceite de oliva
- En una sartén colocar la *manteca* con las cebollas y los ajos picados y transparentar un poco.

- Agregar las arvejas, salpimentar, desglasar con el vino blanco, evaporar el alcohol y emulsionar con otro poco de la *manteca*.
- Servir los escalopes con sus jugos de cocción y la mezcla de *perejil*, *limón* y *alcaparras* por encima.
- Acompañar con las arvejas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/scallopine-de-cerdo-picatta>