Scaloppine al marsala con melanzane in agrodolce



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Lomo: 1 k
Marsala: 1 Copita
Manteca: 100 g

Salsa

Sal: A gusto
Azucar: 50 grs.
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Pimienta: A gusto
Pure de tomate: 300 cc
Alcaparras: 25 g
Tomates cherry: 50 grs.
Vinagre de Alcohol: 1 cda.
Pasas de Uva: 50 grs.

Preparación de la Receta

- Corte el *lomo* en medallones.
- Condimente con sal y pase por *harina*.
- En una sartén con la *manteca* saltee los medallones de *lomo*.
- Añada el marsala y deje reducir durante 3 minutos.

Salsa

- Corte las berenjenas en cubos pequeños.
- En una sartén con abundante aceite de oliva fría las berenjenas.
- Escurra sobre papel absorbente.
- Reserve
- Corte los tomates cherry al medio.
- En una sartén con aceite de oliva saltee los tomates.
- Salpimiente
- Agregue las pasas, los piñones y las alcaparra.

- Vierta el *vinagre*, el puré de tomates y el azúcar.
- Incorpore las berenjenas.

Presentación

- Sirva los escalopes en el borde de un plato
- Acompañe con la salsa.
- Decore con hojas de *perejil*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/scaloppine-al-marsala-con-melanzane-in-agrodolce