Scaloppine all arancio con aceto

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Guarnición

Esparragos: 250 g
Cebolla: 1 Unidad
Pimienta: A gusto
Sal: A gusto
Manteca: 1 cda.
Jamòn crudo: 200 g

Salsa

Cascara de naranja: 1 Taza
Jugo de Naranja: 250 cc

Scallopine

Sal: A gusto
Vino Blanco: 100 cc
Aceto balsámico: 2 cdas.
Aceite De Oliva: 1 cdas.
Lomo: 500 g
Jugo de Naranja: 100 cc

Varios

Harina:

Preparación de la Receta

Scaloppine

- Corte el *lomo* en bifes de 1 cm de espesor y machaque apenas con un martillo de cocina.
- Sale los bifes y pase por *harina* .

- En una sartén con aceite de oliva saltee los escalopes.
- Incorpore el vino, el *jugo* y el aceto.
- Agregue más *jugo* de *naranja* y aceto a medida que se seque el fondo.
- Finalmente adicione la salsa.
- Salsa
- Corte la cáscara en juliana.
- En una sartén reduzca el *jugo* con las cáscaras de *naranja*.

Guarnición

- Blanquee los espárragos.
- Pique la *cebolla* groseramente.
- Corte el *jamón* en juliana.
- En una sartén con *manteca* saltee la *cebolla*, el *jamón* y los espárragos
- Salpimiente.
- Sirva acompañando con la *guarnición*

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/scaloppine-all-arancio-con-aceto