

# 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