Scaloppine di tacchino all’ aceto balsámico



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Agua: 150 cc
Manteca: 25 g
Pechuga de pavita: 1 Unidad
Aceto balsámico: 45 cc
Tomillo: 1 Rama
Salvia: 3 Hojas
Ciboulette: Cantidad necesaria
Romero: 1 Rama
Harina: Cantidad necesaria

Ensalada

Rúcula: 1 Paquete
Sal: A gusto
Queso Parmesano: 50 grs.
Aceto balsámico: 1 cdita.
Aceite De Oliva: 30 cc

Preparación de la Receta

- Elimine la piel de la pechuga y corte escalopes finos.
- Sale los escalopes y pase por *harina*.
- Desgrane el *romero* y el *tomillo*.
- Pique groseramente la salvia y el *ciboulette*.
- Diluya el aceto balsámico en el agua.
- En una sartén con *manteca* s altee las hierbas.
- Incorpore los escalopes y cocine por ambas caras.
- Añada el aceto diluido y deje reducir.

Ensalada

- Corte el queso en escamas.
- Lave las hojas de *rúcula*.

Presentación

- En el costado de un plato forme un colchón con la *rúcula*, encima las escamas de queso, rocíe con sal, aceto balsámico y aceite de oliva.
- En el centro sirva los escalopes.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/scaloppine-di-tacchino-all-aceto-balsamico