



<https://www.mepillasquisando.com>



1180 - ESCALOPES DE TERNERA CON PASAS



INGREDIENTES:

600 gr. de Morcillo de Ternera en filetes.
150 gr. de Harina.
1 Huevo.
150 gr. de Pan rallado.
10 cl. de Caldo de Carne.
2 Cucharadas de extracto de Carne.
100 gr. de Pasas.
10 cl. de Oporto.
1 Cucharada de aceite de oliva.
30 gr. de Mantequilla.
Sal y Pimienta.

ELABORACIÓN:

Pasamos los filetes por la harina, rebozamos en huevo batido y por último empanamos. Calentamos el caldo en una cazuela pequeña y diluimos el extracto de carne. Echamos en el recipiente también las pasas y el oporto, dejándolo a fuego vivo hasta que la salsa se haya espesado. Ponemos el aceite y la mantequilla en una sartén y calentarlo con la llama alta, doramos los escalopes no más de 1 minuto por cada lado. Corregimos de sal y espolvoreamos la pimienta negra molida. Manteniendo la llama alta, echamos en la sartén la salsa y dar la vuelta a los escalopes durante un par de minutos. Servimos inmediatamente, vertiendo sobre lo filetes la salsa. Podemos acompañar con un puré de patatas.

FACEBOOK: Cocina Española Casera