

Libreta: Carnes
Creado: 24/03/2018 22:21
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/escalopines-al-jerez.html>

Escalopines al Jerez

INGREDIENTES

- 8 escalopes delgados y pequeños
- 6 cucharadas de caldo de pollo
- 125 ml de jerez con unas gotas de limón
- harina
- sal y pimienta
- aceite de oliva
- 2 cucharadas de nata líquida

PREPARACIÓN

Aplastar muy bien la carne y rebozarla en harina sazonada con un poco de sal y pimienta. Sacudirlos para eliminar el exceso.

Freírlos con un poco de aceite hasta que se doren por ambos lados, sacarlos y escurrirlos sobre la sartén, disponerlos en una fuente de servir y reservarlos calientes mientras se fríen los restantes escalopines.

Una vez fritos todos los escalopines verter el caldo y el jerez y hervir por lo menos un minuto, rascando el jugo pegado al fondo de la sartén.

Bajar el fuego al mínimo e incorporar las dos cucharadas de nata líquida para espesar ligeramente la salsa.

Salpimentar y verter la salsa sobre los escalopines