

ESCALOPINES DE TERNERA

INGREDIENTES

- 1 cubilete de vino Marsala
- 1 cubilete de agua
- 1 pastilla caldo de carne
- 1/2 cubilete de harina
- 1 chorro zumo de limón
- 2 cucharadas rasas de mantequilla
- 1/2 cubilete de nata
- 3 o 4 champiñones
- 1/2 Kg. filetitos de ternera

PREPARACION:

Se colocan los filetitos de ternera salpimentados entremezclados con las láminas de champiñones en el cestillo. En el vaso se pone la harina, mantequilla y la pastilla de caldo. Programamos 100° velocidad 1 3 minutos con el cestillo colocado. Transcurrido este tiempo añadimos el resto de los ingredientes menos la nata velocidad 1 100° de 10 a 12 minutos. Añadimos la nata y mezclamos ligeramente. Sacamos los filetes y los mezclamos con la salsa.