



ESCALOPINES DE PAVO AL LIMÓN

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 600 g de escalopines de pavo
- 200 g de puerro
- 2 unidades de limon
- 50 ml de vino blanco
- 60 g de harina
- 80 g de aceite de oliva
- 2 g de pimienta molida
- sal

LA PREPARACIÓN

- Salar y enharinar los escalopines. Freír en una sartén con un chorrito de aceite. Reservar.
- En la misma sartén rehogar el puerro (añadir más aceite si fuera necesario); incorporar el vino, y dejar a fuego medio para que se evapore el alcohol.
- Añadir el zumo de limón, remover e incorporar los escalopines. Salpimentar al gusto.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 13.3 g	Grasas 21.7 g
Kcal 402	Proteínas 34.9 g