



ESCALOPES DE CERDO CON CALABACÍN Y ZANAHORIA

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 600 g de escalope de cerdo
- 300 g de zanahoria
- 400 g de calabacín
- 250 g de vino blanco
- 40 g de aceite de oliva
- sal
- pimienta

LA PREPARACIÓN

- Lava y pela las zanahorias y córtalas en finas tiras al igual que los calabacines. Calienta el aceite y saltea los escalopes. Salpimienta. Agrega las verduras y deja que se cocinen, a fuego lento, durante 5 minutos. Rectifica de condimentos, de ser necesario y riega con el vino. Agítalo para que se mezcle todo y deja que se reduzca un poco. Sirve caliente.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 6.3 g	Grasas 19.5 g
Kcal 386	Proteínas 35.5 g