



# ESCALOPES AL MARSALA

## INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 600 g de escalopines de ternera
- 100 ml de marsala
- 1 unidad de limón
- 30 g de harina
- 50 ml de caldo de carne
- 40 g de aceite de oliva
- sal
- pimienta

## LA PREPARACIÓN



### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 7.7 g	Grasas 16.7 g
Kcal 327	Proteinas 31.7 g

- Coloca los filetes de ternera en una bandeja, salpiméntalos y rocíalos con gotas de limón. Déjalos reposar durante 15 minutos, dándoles la vuelta de vez en cuando. Después, rebózalos con harina.
- Calienta la mitad del aceite en una sartén y fríe los escalopes rápidamente por ambos lados. Ponlos a escurrir sobre papel absorbente y después en una bandeja tapada para que se mantengan calientes.
- Vierte la otra mitad del aceite en otra sartén y ponla a calentar. Agrega el caldo y el vino , sube el fuego y deja reducir hasta que quede semiespesa.
- Viértela por encima de los escalopes y ya están listos para servir.