

el cocinero andaluz



blog de cocina mediterránea

0243 ESCALOPE A LA MILANESA

Ingredientes (para 4 comensales)

- Filetes de ternera (4 de 200 gr cada uno)
- Pan rallado (100 gr)
- Huevos
- Chalota (1)
- Alcaparrones (18)
- Sal
- Pimienta blanca en grano
- Mantequilla sin sal (3 cucharadas)
- Caldo de ave (100 ml)
- Perejil



Proceder

Prepara el pan rallado, bate un par de huevos, pica la chalota y el perejil

Corta también los rabitos a los alcaparrones y parte por la mitad los más grandes

Golpea los filetes de ternera con el lateral del cuchillo para que se ablanden. Salpiméntalos por ambas caras y golpéalos de nuevo un poco con el lateral del cuchillo para que pimienta y sal se adhieran a la carne

Pasa los filetes por el huevo batido y después por el pan rallado. Fríelos en una sartén con 2 cucharadas de mantequilla y las 2 hojas de salvia fresca. En un par de minutos por cada lado estarán listos los filetes poniendo el fuego a medio gas (6 sobre 10)

Deja reposar los filetes en un plato con un papel absorbente

En la misma sartén donde has hecho los escalopes echas la chalota picada añadiendo un poco más de mantequilla si fuese necesario

Añade también los alcaparrones, el perejil picado y un poco de caldo de ave

Deja reducir la salsa, mientras reposa la carne

Sírve los escalopes acompañados con su salsa