

ESCALOPTINES DE TERNERA CON CHAMPIGNONS

Ingredientes

12 escalopines
mant@quilla
3 cucharadas de cebolla de rabo o bien blanca
1/2 taza de vino blanco ó 1/2 taza de Vermouth blanco
1 1/2 taza de caldo de res
harina para espesar
tomillo (o bien una ramita de poleo)
perejil picado
sal y pimienta
1/4 de champignons frescos

Preparación

Se doran los escalopines de 4 piezas a la vez, solamente se doran de 4 a 5 minutos de cada lado y ver que el jugo soltado quede amarillo. Estará a punto, cuando la carne sea resistente a la presión del dedo. Retirar y continuar con el resto de la carne. Una vez terminada de dorar, apartarla del calor, y dorar la cebolla 1 minuto en la grasa de la sartén, luego 'desglazar' con el vino o Vermouth, reduciendo el líquido a 5 cucharadas más o menos. Entonces se vierte el caldo, se agrega la yerba aromática y se sigue hirviendo unos minutos más, hasta que reduzca y espese ligeramente. Sazonar y espesar la salsa con harina. En una cacerolita de retirar 2 cucharadas de mantequilla y echarla a la salsa, poco a poco. Se introducen los escalopines en la salsa, se tapa y se calienta de 4 a 5 m. sin dejar que hierva. En otra sartén se doran los champignons ya preparados, en 2 cucharadas de mantequilla. Se sazonan y se agregan a la preparación, se colocan los escalopines, escalonados en su fuente y se cubren con el espesor de la salsa. Se rocía el perejil picado, se rodea de las legumbres que se prefiera, como zanahoria y papita a la cucharita cocidas

estas últimas a la inglesa, vainitas al hilo o arroz Pilaf simple o fideos en mantequilla, etc.