

Receta de Escalopines de Lomo en Salsa

23 Ago 2017



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una receta muy rica y fácil de preparar, se trata de **Escalopines de Lomo en Salsa**, que acompañados de unas patatas fritas y un buen pan casero harán que triunféis en la cocina y vuestra familia quedará encantada.

Ingredientes

- Escalopines de lomo de cerdo (un kg o más según comensales)
- Cebollas medianas (cuatro o cinco)
- Ajos (dos o tres dientes)
- Almendras crudas (sobre 80grs)
- Tomate triturado (ocho cucharadas)
- Aceite de oliva
- Perejil
- Pimienta y Sal
- Agua

Modo de Preparación

1. Poner un poquito de aceite de oliva en una sartén al fuego y dorar las almendras, reservar para después
2. En la misma sartén dorar ligeramente los escalopines previamente salpimentados, reservarlos en una fuente
3. Cortar las cebollas en juliana y los ajos en láminas y ponerlas en la sartén con un poco más de aceite y dejar que se vayan pochando
4. Cuando esté pochada la cebolla, añadir ocho cucharadas soperas de tomate triturado y dejar que se haga con la cebolla, echar un poquito de bicarbonato o azúcar para quitar el ácido del tomate
5. Preparar un majado en el mortero con las almendras, perejil y un poco de sal, machacar bien y poner un poquito de agua, añadirlo a la sartén con las cebollas y el tomate y dejar un ratito al fuego
6. Triturar todo con la batidora para que quede una salsa espesa
7. Meter los escalopines en la salsa, rectificar de sal y dejar cocer a fuego medio unos 15/20 minutos
8. Servir acompañados de unas patatas fritas ybuen provecho!!!