

Receta de Escalopes Con Salsa De Almendras

22 Abr 2014



Buenos días, hoy viernes os dejo una receta que seguro que os va a gustar mucho, es fácil y podéis prepararla también para los peques de la casa.

Ingredientes

- Filetes de ternera o cerdo (cantidad según comensales)
- Harina
- Pan rallado
- Huevos
- Ajos (dos o tres dientes)
- Sal
- Aceite de oliva
- Almendras saladas (250gr.)
- Leche (uno o dos vasos)

Modo de Preparación

1. Preparar la salsa de almendras, picar ajo y cebolla muy finitos y poner en una sartén con un poco de aceite de oliva y cuando esté doradito echar las almendras trituradas, o machacadas en el mortero, y un poco de sal
2. Dejar que las almendras se tuesten un poco y echar lentamente la leche para que vaya ligando, cuando esté espesito apartarlo y dejar en reposo, (si os gusta más espesa añadir un poco de harina)
3. Empanar los filetes, primero en harina, luego en huevo batido y por último en pan rallado
4. Freír en aceite de oliva muy caliente y colocarlos sobre papel de cocina para que suelten el aceite
5. Poner los escalopes en el plato y al lado la salsa, que cada uno se sirva lo que desee
6. Podéis acompañar este plato con unas patatas fritas si lo deseáis