

Receta de Escalopines A La Crema

22 Abr 2014



Buenos días, comenzamos una semana más de este mes de Noviembre que ya toca a su fin, y para hoy os dejo esta receta de Escalopines a la crema, que espero sea de vuestro agrado.

Ingredientes

- Escalopines de ternera o de cerdo (cantidad según comensales)
- Champiñones (300grs. o 500 según cantidad de escalopines)
- Nata líquida de cocinar (un brik)
- Mantequilla (50 o 100grs.)
- Coñac (una copa)
- Sal y pimienta

Modo de Preparación

1. Sazonar los escalopines con sal y pimienta y dorarlos en la mantequilla
2. Flamear con el coñac
3. Añadir los champiñones partidos en láminas
4. Freír durante unos minutos y añadir la nata
5. Cocer a fuego suave durante unos minutos
6. Servir caliente y si queremos acompañarlos de arroz blanco