

ESCALOPINES DE POTRO "EL PALACIO DE LA CARNE"

INGREDIENTES: para 4 personas

- 4 filetes de babilla o tapa de potro
- 8 champiñones medianos
- 2 cebolletas medianas
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal y pimienta recién molida
- Una cucharada de harina
- Hojas de salvia
- 1 dl. vino Málaga
- 1 dl. jugo de carne
- 2 dl. nata líquida



ELABORACIÓN:

Los filetes estarán bien si son de 120 a 150 gr. según lo comilones que seamos, y debemos hacer de cada uno 3 o 4 filetitos.

Torneamos 4 champiñones y doramos en plancha o sartén con algo de aceite. Las cebolletas las blanqueamos en agua hirviendo unos minutos, después las cortamos a lo largo, y también las doramos. Los reservamos ya que serán la guarnición del plato.

Aparte marcamos la salsa, con un par de cucharadas de aceite de oliva, el resto de los champi cortados en laminas, salteamos, salpimentamos, mojamos con el vino dulce, añadimos el jugo de carne, y cuando empieza a hervir añadimos la nata líquida, calentamos y apartamos aunque parezca que la salsa que no está acabada; ya será el momento.

En sartén amplia, ponemos cuatro cucharadas de aceite de oliva virgen, y cuando esté caliente añadimos los filetitos salpimentados y ligeramente harinados, unas hojas de salvia, damos vuelta inmediatamente, y sacamos sin que la carne se pase, tener en cuenta que son muy finos y se harán solo con tocar el calor. Apartar y en esta sartén poner la salsa, esto servirá para desglasar, captar el jugo de la carne y ligar la salsa que, como recordaremos aún no estaba terminada, en cuanto hierva un poco veréis como el resultado ha cambiado, emplatar enseguida, para que no se os haga la boca agua: los escalopines, por encima la salsa y al lado el champiñón y la cebolleta.