

Escalopines de Ternera Gallega con alcaparras y limón

INGREDIENTES

- 800 gr de filetes de cadera, babilla o tapa de Ternera Gallega IGP
- 2 dientes de ajo
- 2 cucharadas de perejil
- 0,1 L de vino blanco ribeiro
- 75 gr mantequilla
- 70 gr alcaparras
- 3 limones
- Sal
- Pimienta negra

PREPARACIÓN

Cortar los filetes de ternera en pequeños escalopines de 50 gr cada uno. Adobar unas horas con el ajo picado, la mitad del perejil y el vino blanco. En una sartén amplia añadir la mantequilla y cuando haya derretido, dorar rápidamente los escalopines vuelta y vuelta añadiendo sal y pimienta al gusto. Retirar del fuego y añadir a la sartén las alcaparras, el zumo de los limones y el resto del perejil picado. Devolver la sartén al fuego y dar un hervor rápido al conjunto removiendo bien para que se impregnen bien los filetes de carne. Servir inmediatamente con el jugo de la sartén y unas hojas de perejil fresco.