



recorte de los orillos

sal

pimienta en polvo

harina

huevo batido

pan rallado



aplastado

rayado con cuchillo

limón

patatas

chino

mantequilla

leche

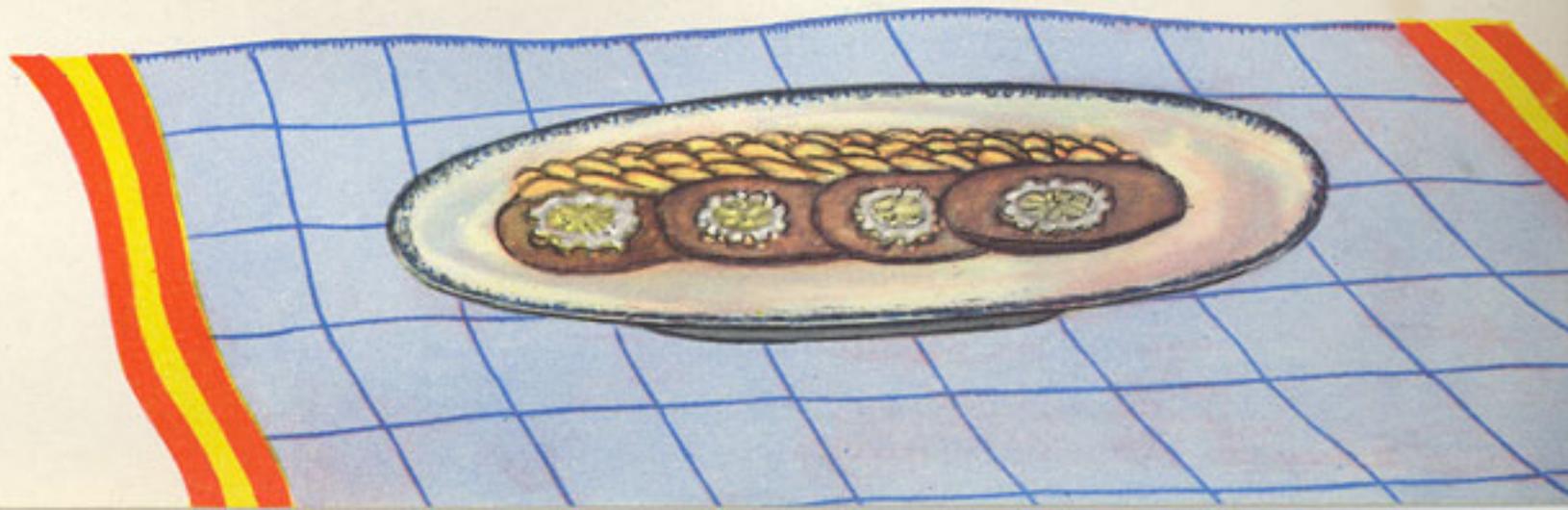
manguera

Escalopes a la Inglesa

RACION PARA 4 PERSONAS

Creaciones Eva

PROHIBIDA LA REPRODUCCION
INSTRUCCIONES AL DORSO



ESCALOPES A LA INGLESA

Ración para 4 personas

Dentro de un mes enviaremos a Vd. la siguiente colección de fichas, si no dispone lo contrario.

Siempre que nos escriba, le rogamos indique su número de suscriptora.

RECETA

TERNERA.—

Aplastaremos sobre una tabla 4 filetes de ternera (de contra o de babilla) de unos 125 gramos cada uno, y les cortaremos los orillos para evitar que luego encojan.

SAL. - PIMIENTA EN POLVO. - HARINA.— Después de echarles una pizquita de sal y de pimienta en polvo, los pasaremos sucesivamente por harina, por huevo batido y por pan rallado. Luego, los volveremos a aplastar y, con el canto del cuchillo, les rayaremos unos cuadros sólo por un lado y sin hincar mucho el cuchillo.

SARTEN. - ACEITE. - LIMON.—

Seguidamente los freiremos con 3 cucharadas de aceite en una sartén y los sacaremos a una fuente. Luego, encima de cada uno colocaremos una rueda fina de limón, a la que habremos dado en toda la vuelta unos pequeños cortes (en forma dentada).

Puré { PATATAS COCIDAS. - CHINO.—
MANTEQUILLA. - LECHE.

Aparte habremos cocido, con la sal correspondiente, 4 patatas peladas y cortadas en cuatro pedazos cada una. Después de pasarlas por un chino a un cazo, las mezclaremos con 20 gramos de mantequilla y medio litro de leche. Arrimaremos el cazo al fuego e iremos revolviendo la mezcla con una cuchara de madera, hasta conseguir un puré unido.

PRESENTACION.—

Metido el puré en una manguera, adornaremos con él los escalopes vertiéndolo en forma de rizo a lo largo y al costado de los mismos, tal como se representa en el gráfico.