



Escalopines de ternera

Publicada por:

[imprimir](#)

- 15 '
- 27 '
- 4
- 
- 



Comentario nutricional

El consumo recomendado de carne de ternera es de un máximo de 2 veces a la semana.

Modo express

1. Programe el menú Freír/Sofreír a 180º durante 10 minutos y dore la cebolla en el aceite. Retírela de la cubeta.
2. Dore los champiñones fileteados y resérvelos también aparte.
3. Enharine los filetes y dórelos en 3 o 4 tandas.
4. Cuando estén, añada la cebolla, los champiñones, el vino Marsala, el agua, la pastilla de caldo desmenuzada, el zumo de limón, la mantequilla, la nata y 1 cucharada de harina. Para acabar, cierre la tapa y programe el menú Carnes.
- 5.

6. Aquí tienes el vídeo de la receta: