

Escalopes de ternera con estragón

 Raciones Para 4 personas  FÁCIL  Prep 5 minutos  Cocción 10 minutos

Ingredientes

4 escalopes de ternera
30 g de mantequilla
1 cartón de nata espesa (12,5cl.)
1 cucharadita(s) de mostaza tradicional
1/2 vaso de vino blanco
2 cucharadita(s) [Ducros Estragón](#)
1 [Ducros Molinillo de Pimienta blanca](#)
Sal

Preparación

PASO 1

Derretir la mantequilla en una sartén grande salpimentar los escalopes y cocinar en la sartén durante 4 o 5 minutos por cada lado y sacar de la sartén.

PASO 2

Echar el vino blanco en la sartén desglasar el fondo con una espátula de madera.

PASO 3

Retirar la sartén del fuego añadir la mostaza y nata y mezclar.

PASO 4

Añadir el estragón y volver a mezclar.

PASO 5

Dé vueltas a los escalopes en la salsa.

PASO 6

Colocar la sartén de nuevo al fuego y retirarla tan pronto como empiece a hervir.

PASO 7

Servir con patatas hervidas al vapor o espagueti.

Notas de Cocina

Esta receta es igualmente sabrosa con cerdo o ave.

