



ingredientes

- ▶ 800 g de filetes de Ternera Gallega (babilla, cadera o tapa)
- ▶ 2 dientes de ajo picados fino
- ▶ 2 cucharadas de perejil picado
- ▶ 0.1 l vino blanco DO Ribeiro
- ▶ 75 g mantequilla
- ▶ 70 g alcaparras
- ▶ 3 limones
- ▶ sal
- ▶ pimienta negra

elaboración

Cortar los filetes de Ternera Gallega en pequeños escalopines de 50 g 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 para que se impregnen bien los filetes de carne.

Servir inmediatamente.



tiempo aproximado: 15 minutos

sugerencia

Acompañar con unos tallarines hervidos y salteados con una nuez de mantequilla.

