



ESCALOPES DE TERNERA EMPANADOS

DIFICULTAD PREPARACIÓN COCINADO
Básico 15 min 10 min

Ingredientes

Escalopes: 4 unidades de 150 gr cada uno (pueden ser de tapa, babilla o cadera).

Huevo: 1 unidad.

Pan rallado: cantidad necesaria (en un plato).

Sal: al gusto.

Pimienta: al gusto.

Aceite: cantidad necesaria (1 cm de espesor en la sartén).



Preparación

1. Lavar los escalopes, escurrirlos y secarlos con un trapo. Golpearlos con la hoja de un cuchillo grande para dejarlos finos y del mismo grueso. Recortar los bordes y dar unos cortes perpendiculares al borde para evitar que se encojan al freír.
2. Salpimentar los escalopes por los dos lados.
3. Pasar los escalopes por el huevo batido y, posteriormente, por el pan rallado. Sacudir el exceso de pan.
4. Poner los escalopes sobre la mesa de cocina y darles golpes con el canto de la hoja del cuchillo para formar un dibujo de red (rombos). Volver a golpear con la hoja plana para que el pan quede bien adherido.
5. Calentar el aceite (1 cm de espesor) a fuego fuerte. Freír los escalopes por los dos lados durante unos 10 minutos hasta que estén dorados.
6. Pasar los escalopes a una fuente para servir.

Notas

- *Es fundamental secar bien la carne antes de empezar para que el rebozado agarre correctamente.*
- *Los cortes en los bordes son esenciales para que la pieza no se curve con el calor.*
- *Como guarnición se puede acompañar con un arroz blanco salteado.*

AUTOR	NOMBRE DEL DOCUMENTO	REFERENCIAS DEL DOCUMENTO			Página
		Grupo	Edición/Revisión	Fecha	
JuCaSaTa	Escalopes de ternera empanados	Carnes	01	19-04-2025	1 de 1

Este documento y su contenido es propiedad de Juan Carlos Sanz Tamayo. Queda prohibida su divulgación o entrega a terceros sin la previa autorización escrita del propietario.