

Escalopes a la pizzaiola



Tiempo de preparación: 20 min.

Dificultad: Media

Ingredientes (4 personas)

- **Ingredientes**

- Tomate finamente troceado 400g 500 gr
- Aceite de oliva virgen extra 20 gr
- Aceitunas negras 100 gr
- Ajo 1 diente
- Albahaca
- Alcaparra en sal 10
- Mantequilla 20 gr
- Orégano seco
- Pimienta
- Pollo (filetes) 600 gr
- Sal

Para esta receta hemos usado:



Preparación

Cortar las aceitunas por la mitad, lavar las alcaparras para eliminar el exceso de sal y apartar la mezcla.

Colocar la carne entre dos hojas de papel de horno y aplanarla con un mazo. Salpimentar.

Calentar en una sartén la mitad de la mantequilla y dorar la mitad de los filetes de pollo hasta que tomen color.

Colocar en un plato y proseguir entonces con la otra mitad de la mantequilla y la carne.

En la misma sartén calentar el aceite, dorar el ajo y eliminarlo tan pronto como empiece a tomar color.

Añadir **Tomate finamente troceado**, las aceitunas y las alcaparras, una pizca de sal, y dejar reposar 1 minuto para que coja sabor.

Hecho esto, añadir la carne sumergiéndola bien en la salsa, bajar la llama y dejar cocer entre 5 y 7 minutos prestando atención a que la salsa no se seque demasiado.

Colocar los escalopes sobre un plato de servir, añadir la salsa, espolvorear con orégano abundante y adornar con unas hojas de albahaca.