

Receta de escalopa con papas duquesas



Receta de escalopas con papas duquesas

Exquisito plato de escalopa de vacuno y papas duquesas, una receta fácil, económica y **para disfrutar con toda la familia** de una comida bien casera y contundente.

¿Cómo hacer escalopa con papas duquesas?

Al preparar escalopas utiliza cortes de carne delgados y con poca grasa, **los cuales igualmente podrás aplanar con un martillo de cocina** a fin de obtener una textura delgada y suave.

Información Nutricional

Categoría: [Platos Principales](#)

Cocina: Chilena

Calorías: 400

Preparación: 30 minutos

Cocción: 45 minutos

Raciones: 6 personas

Receta de escalopas con papas duquesas

Ingredientes

1. Escalopas

- 6 bistec de posta rosada grandes y delgados
- 2 huevos
- 1 taza de pan rallado
- 1 cucharada de cilantro picado
- Aceite para freír
- Sal
- Pimienta

2. Papas duquesas

- 700 g de papas peladas
- 60 g de harina
- 1 yema de huevo
- $\frac{1}{2}$ cucharada de mantequilla
- Aceite para freír
- Sal
- Pimienta

Preparación

1. Escalopas

- 1. En una fuente amplia salpimentar las escalopas a gusto, reservar en un plato amplio, cubrir con papel film y reposar en el refrigerador por 30 minutos.
- 2. En un bol mediano añadir los huevos, el cilantro picado, sal y pimienta a gusto y revolver para integrar.
- 3. Disponer el pan rallado en un plato bajo y amplio. Reservar.
- 4. Sumergir cada escalopa en el batido de huevo y adobar con el pan rallado adherido de forma uniforme y repetir el proceso con toda la carne.
- 5. En una sartén grande calentar aceite a fuego medio y freír las escalopas, tres minutos por lado, hasta que estén doradas. Retirar y reservar sobre papel absorbente.

2. Papas duquesas

- 1. En una olla grande depositar las papas peladas y cubrir con agua fría, añadir sal y cocinar por 15 a 20 minutos hasta que estén blandas, retirar del agua, escurrir, añadir la mantequilla y formar un puré. Enfriar.
- 2. Incorporar al puré la yema de huevo y la harina, salpimentar a gusto y mezclar hasta formar una masa homogénea, formar bolitas de unos 2 centímetros de diámetro con las manos y enharinar.
- 3. Calentar aceite suficiente en una olla o sartén profundo y freír las papas duquesas a 160°C (320°F) hasta que estén doradas, unos 2 a 3 minutos, cuidando que no se desarmen, retirar y reservar sobre papel absorbente.

Montaje final del plato

- 1. Servir las escalopas acompañadas de papas duquesas en

un plato bajo y amplio, idealmente acompañadas de [ensalada chilena](#).

¿Sabías qué?

La palabra escalopa proviene del francés «escalope», **que actualmente denomina una «loncha delgada de carne»**, en su voz anterior «eschalope» del francés antiguo, significaba «cáscara de nuez».

Recomendamos

- [Papas rellenas caseras](#)
- [Bistec a lo pobre](#)
- [Brochetas de salmón](#)
- [Sopa de espinacas](#)