**ESCALOPINES A LA MARSALA**

**Ingredientes:**



* Milanesas de ternera: 1 kg.
* Manteca: 100 gr.
* Harina: 1 taza
* Maicena: 1 cucharada
* Vino marsala: 1 vaso
* Estragón: una pizca
* Perejil picado fino: 1 cucharada
* Sal - pimienta: a gusto

**Preparación:**

Corte la milanesas al medio si son grandes o en cuatro si son muy grandes.  
Salpimente las milanesitas, enharínelas ligeramente y saltéelas con la manteca en una sartén grande hasta que estén doradas.

Agregue el vino marsala, continuando con la cocción hasta que estén tiernas.  
Retire y acomode los escalopes en una fuente y si es necesario ligar la salsa agregue la maicena disuelta en un poco de agua, revolviendo unos minutos.

Vuelque la salsa sobre los escalopes. Agregue un poco de perejil picado y decore con una ramita de perejil. Acompáñelo con papas a la cacerola o al natural, puré de papas o con arroz blanco o amarillo o cualquier hortaliza hervida.