Pomì
O Così. O Pomì.

Escalopes a la pizzaiola

Tempo di preparazione: 20 min
Dificultad: Medium

Ingredientes

- Aceite de oliva virgen extra: 20 gr
- Aceitunas negras: 100 gr
- Ajo: 1 diente
- Albahaca: None
- Alcaparra en sal: 10
- Mantequilla: 20 gr
- Orégano seco: None
- Pimienta: None
- Pollo (filetes): 600 gr
- Sal: None

For this recipe we used:

Pulpa de Tomate Orgánico 500 gr

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.