



Lengua ternera salsa berros

Ingredientes

- 8 filetes lengua cocida
- 2 huevos
- harina
- sal
- aceite y salsa de berros (1 cucharada de berros picados
- 1/2 litro de nata
- 1/2 litro de caldo de carne y sal).

Preparación

Comenzamos preparando la salsa .

Ponemos en una cazuela la nata, el caldo y los berros muy picaditos .

Sazonamos y dejamos que cueza a fuego lento .

Sabremos que esta a punto, cuando esté espesa porque buena parte del agua se ha evaporado .

Por otra parte, salamos y rebozamos en harina y huevo batido los filetes de lengua cocida .

Los freímos en abundante aceite muy caliente y escurrimos .

Para servir, colocamos en el fondo del plato la salsa de berros y encima los filetes de lengua .

Adornamos con unas hojas de berros bien limpias .

.