

Escalope de lomo Saltimbocca con reducción de vino blanco y manteca con blinis de calabacín



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Vino Blanco: 100 cc

Lomo: 400 g

Aceite De Oliva: 1 cda.

Manteca: 50 g

Salvia Fresca: 4 Hojas

Jamón crudo: 150 g

Blinis

Harina: 50 grs.

Levadura: 15 grs.

Huevos: 3 Unidades

Calabaza: 200 g

Preparación de la Receta

- Corte el **lomo** en escalopines de 1/2 cm de grosor.
- Envuelva los escalopines de *lomo* con el *jamón* crudo.
- En una sartén con aceite de oliva saltee los escalopines, encima de cada escalopín disponga una hoja de salvia
- Dé vuelta los escalopines con la salvia y termine la cocción.
- Deglase con el vino y el caldo.
- Emulsione con la **manteca** fría.

Blinis

- Pele la *calabaza* y ralle.
- Disuelva la *levadura* en agua tibia.
- Reserve.
- En un bowl mezcle las yemas con la *harina*, la leche y la cerveza.

- Agregue la *levadura* y la *calabaza*, mezcle bien.
- Bata las claras a punto nieve.
- Incorpore a la preparación anterior.
- En una sartén pequeña con aceite de oliva caliente cubra con la masa de blinis, cocine de un lado hasta que se despreque del fondo, délas vuelta y termine la cocción.

Presentación

- En el costado de un plato disponga los escalopines, cubra con la salsa.
- Acompañe con los blinis.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/escalope-de-lomo-saltimbocca-con-reduccion-de-vino-blanco-y-manteca-con-blinis-de-calabacin>