

# Saltimbocca con Ensalada de Hongos

Tiempo de preparación: 45 Min



## Ingredientes

**Bife de lomo:** 8 bifes

**Jugo y ralladura de limón:** 1 unidad

**Marsala:** 1/4 Taza

**Salvia:** 12 Hojas

**Jamón crudo:** 16 Fetas

**Manteca:** 30 grs

## Salteado

**Almendras Tostadas:** 1/4 Taza

**Girgolas:** 1/2 Taza

**Espinaca:** 1 Atado

**Portobellos:** 1/2 Taza

**Sal y Pimienta:** c/n

**Champiñones:** 1/2 Taza

**Ajo:** 1 Diente

**Queso Parmesano Rallado:** 1/2 Taza

**Puerro:** 1 unidad

## Preparación de la Receta

### Saltimbocca

- Aplastar un poco los bifes y *condimentar* con sal y pimienta por ambos lados.
- Disponer cada pedazo de carne sobre una bandeja y cubrirlos con 2 *fetas* de *jamón* y una hoja de *salvia*, cerrarlo con un *palillo*
- Sellar cada saltimbocca en una sartén bien caliente con aceite, *manteca* y unas hojas de *salvia*.
- Una vez que están todas selladas, disponerlas todas en la sartén con *manteca* y desglasarlas con el *marsala*.
- Rociar con *jugo* de *limón*.

### Salteado

- En una sartén bien caliente con aceite y *manteca* saltear el *puerro* picado.
- Agregar los **hongos** fileteados y el *ajo*. Cocinar durante unos minutos hasta *dorar*.
- Añadir las hojas de *espinaca* y revolver hasta que se achiquen.
- Fuera del fuego *condimentar* con sal, pimienta, rociar con aceite de oliva y terminar con el queso y las almendras por encima

## Armado

- Servir saltimbocca y acompañar con el salteado de *hongos*

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/saltimbocca-con-ensalada-de-hongos>