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
Jamòn 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