Saltimbocca con Patata y Radiccio al Horno

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: 5 cdas
Diente de ajo: 2 Unidades
Jamòn crudo: 5 Fetas
Pimienta: c/n
Salvia: 5 hojas
Cuadrada cortada para milanesas: 300 Gramos
Vino Blanco: 3/4 Taza
Manteca: 50 Gramos
Sal: c/n
Harina: 1 Taza

Acompañamiento

Aceite De Oliva: c/n
Cebolla en pluma: 1 unidad
Papa blanca: 4 Unidades
Romero: c/n
Aceto: c/n
Limón para su jugo: 1 unidad
Radiccio rosso en gajos: 1 unidad
Sal y Pimienta: c/n

Preparación de la Receta

Saltimbocca

- Limpiar cada feta de cuadrada de grasa y *condimentar* con sal y pimienta
- Acomodar sobre cada *bife* una feta de prosciutto y encima una hoja de salvia
- Pasar por *harina* la parte que no tiene prosciutto y salvia para no tapar sus sabores.
- En una sartén agregar el aceite de oliva, los ajos y algunas hojas de salvia
- Calentar unos segundos para aromatizar el aceite y *dorar* de un lado y del otro, aproximadamente 3 minutos, dependiendo del espesor que tengan.
- Agregar el vino para desglasar
- Esperar a que el alcohol se evapore e incorporar la *manteca*
- Mover la sartén unos minutos hasta generar una salsita (si el líquido se evaporó, levantar ese fondito agregando un poco de agua)
- Servir con todo ese *jugo* por encima y terminar con pimienta negra recién molida.

Acompañamiento

- *Dorar* en sartén con aceite de oliva el radiccio en gajos y la *cebolla* en pluma hasta *dorar*.
- Colocar en una fuente para horno, rociar con oliva, *jugo* de *limón* y *romero* fresco.
- Añadir *manteca* y cocinar hasta *dorar*.
- Servir saltimbocca con su salsa y acompañar con las papass y radiccio.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/saltimbocca-con-patata-y-radiccio-al-horno