elGourmet

Saltimbocca

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Bifes de lomo: 4 Unidades
Jamòn crudo: 4 Fetas
Vino Marsala: 100 cc
Salvia: c/n
Jugo de Limón: 1 cda
Mantequilla: 2 cdas
Sal: c/n
Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

- Con ayuda de un martillo de carne y papel separador, aplastar un poco el *lomo* para darle forma circular a cada *bife*
- *Condimentar* con sal.
- Colocar una feta de *jamón* crudo sobre cada *bife* de *lomo* y una hoja de salvia por encima, sosteniéndola con un *palillo*.
- En una sartén caliente con *mantequilla* y aceite de oliva, cocinar primero del lado de la salvia.
- *Condimentar* con sal y cocinar hasta *dorar*
- Dar vuelta y continuar cocinando hasta el punto deseado.
- Retirar el exceso de grasa de la sartén
- Añadir el marsala y el *jugo* de *limón*
- Dejar reducir.
- Servir en cada plato *saltimbocca*, acompañando de bastones de *harina* de maíz crocante
- Terminar salseando con la reducción de la salsa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/saltimbocca