Saltinbocca con mezclum de hierbas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Escalopes de lomo: 4 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Manteca: 1 cda.
Salvia: 12 Hojas
Jamòn crudo: 4 Fetas
Aceite De Oliva: 1 cda.

Mezclum de hierbas

Hojas de apio: 10 Unidades
Albahaca fresca: 10 Hojas
Hojas de Perejil: 10
Estragón: A gusto
Aceite De Oliva: 3 cda.
Ciboulette: 10 Ramas
Sal y Pimienta: A gusto
Aceto balsámico: 1 cda.
Coulis de frambuesa: 10 cc

Salsa

Sal y Pimienta: A gusto
Marsala: 1/2 Taza
Crema: 1/2 Taza
Salvia picada: 4 Hojas

Varios

Hojas de salvia fritas: c/n

Preparación de la Receta

- Coloque los escalopes entre dos papel film y golpee.
- Luego coloque por encima las *fetas* de *jamón* y las hojas de salvia.
- Enrolle y cierre con un *palillo*

- Condimente con sal y pimienta.
- En una sartén con *manteca* y aceite de oliva en partes iguales caliente, selle los escalopes.

Salsa

- En la misma sartén de cocción de los escalopes vierta el marsala y desglace.
- Agregue la *crema* junto con la salvia y deje reducir ligeramente.
- Condimente con sal y pimienta.

Mezclum de hierbas

- Forme una vinagreta mezclando en un bowl el aceto junto con sal, pimienta y el coulis de frambuesa
- Agregue el aceite de oliva y emulsione.
- Condimente antes de servir las hierbas previamente lavadas, con la vinagreta

Armado

- Incorpore los escalopes reservados a la salsa y termine la cocción.

Presentación

- Sirva en un plato y decore con hojas de salvia fritas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/saltinbocca-con-mezclum-de-hierbas