

# 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

**Jamón 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*

- Condimento 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.
- Condimento 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.
- Condimento 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>