Saltinbocca



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Escalopes

Aceite De Oliva: 2 cdas.
Salvia: 8 Hojas
Lomo / Medallones: 4 Unidad
Manteca: 2 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto
Jamòn crudo: 4 Fetas

Mezclum

Hojas de apio: 5 Unidades
Aceto balsámico: 25 cc
Ciboulette picado: 2 cdas.
Perejil: 10 Hojas
Coulis de frambuesa: 25 cc
Estragón fresco: 1 Rama
Albahaca: 5 Hojas
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 150 cc

Salsa

Sal y Pimienta: A gusto
Crema de leche: 150 cc
Salvia picada: 8 Hojas
Marsala: 100 cc

Varios

Salvia: 20 Hojas
Aceite De Oliva: 500 cc

Preparación de la Receta

Escalopes

- Golpee los escalopes de *lomo* con un martillo
- Luego coloque encima de cada uno una feta de *jamón* crudo y las hojas de salvia enteras
- Enrolle la carne y pinche con un *palillo*.
- Condimente con sal y pimienta.
- En una sartén con aceite de oliva y *manteca* caliente selle la carne de todos sus lados durante 4 minutos aproximadamente a fuego máximo.

Salsa

- En la misma sartén donde cocino la carne vierta el marsala junto con la *crema* de leche y la salvia picada, mezcle y deje cocinar un par de minutos
- Agregue luego los escalopes y cocine unos minutos más.

Mezclum

- Coloque en un recipiente el aceto balsámico junto con el coulis de frambuesa, la sal y la pimienta, mezcle.
- Agregue luego el aceite de oliva en forma de hilo mientras mezcla.
- Coloque en un bowl las hojas de *albahaca* junto con las hojas de *perejil*, el *ciboulette*, las hojas de *apio*, el *estragon* y una cucharada de coulis de frambuesa, mezcle bien.

Varios

- En una sartén con aceite de oliva fría las hojas de salvia a fuego medio
- Retire y escurra en papel absorbente.

Armado

- Coloque en un plato dos escalopes, bañe con la salsa y acompañe con el mezclum.

Presentación

- Decore con las hojas de salvia fritas.

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