

Libreta: Carnes
Creado: 24/03/2018 22:35
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/saltimbocca.html>

Saltimbocca

INGREDIENTES

- 8 filetes de ternera muy finos y pequeños
- 4 lonchas finas de jamón serrano
- 8 lonchitas de mozzarella
- 8 hojitas de salvia
- medio vaso de vino blanco seco
- aceite de oliva
- sal y pimienta

PREPARACIÓN

Aplastar bien los filetes y colocar sobre cada uno media loncha de jamón. Recortar lo que sobresalga.

Colocar las lonchitas de queso sobre el jamón, y encima una hoja de salvia.

Enrollar y cerrar el rollito con un palillo para que no se salga el relleno.

Calentar un poco de aceite en una sartén antiadherente, a fuego medio, y dorar los rollitos. Añadir el vino, tapar y dejar cocer a fuego lento unos 15 minutos.

Cubrir con agua y media pastilla disuelta de caldo, tapar y dejar unos 20 minutos más.

Se sirve recién hecho y acompañado de pasta.

Nota:

Saltimbocca significa literalmente "saltar dentro de la boca" y es un plato italiano muy popular. Se puede preparar también con filetes muy finos de pechuga de pollo o de pavo.