

SALTIMBOCA A LA ROMANA

INGREDIENTES:

- Filetitos de ternera
- Lonchas de jamón serrano
- Aceite de oliva virgen extra
- Harina
- Salvia (mejor hojas frescas)
- Vino blanco seco
- Sal y pimienta.

ELABORACIÓN:

1. Se aplanan los filetes, intentando que sean todos del mismo tamaño. Se sazonan con sal y pimienta, y se pone sobre cada filete una hoja de salvia.
2. Se cubre cada escalopín con una loncha de jamón, fijándola con un palillo y se rebozan ligeramente en harina.
3. Se calienta un poco de aceite de oliva virgen en una sartén y colocamos los saltimboca dejando que cuezan a fuego vivo hasta que se doren por los dos lados.
4. Los sacamos de la sartén y los colocamos en una fuente quitándoles el palillo.
5. Al jugo de la sartén le añadimos un poco de vino blanco y lo dejamos a fuego vivo hasta que reduzca, removiendo con la cuchara. Si la salsa nos parece fuerte la podemos suavizar con poco de mantequilla. Bañamos los filetes con esta salsa y servimos
6. Servimos con la guarnición que más nos guste.

