



Saltimbocca

- 8 bistecs chicos (80gr c/u)
- 8 laminas finas de jamón crudo o prosciutto
- 1 cucharada de mantequilla
- ½ taza de vino blanco
- MIX CARNE

Chancar el bistec hasta que tenga medio cm de grosor. Sazonarlo bien por todos lados con el MIX CARNE y estirarlo. Encima colocarle una o 2 láminas de jamón, enrollar y cerrar con dos palitos.

En una sartén, con un poquito de aceite y mantequilla, sellarlos a fuego medio alto (mas o menos 3min), una vez dorados, agregar el vino, bajar el fuego y tapar. Cocinar por 3 minutos más. Retirarles el palito y servir junto con el jugo de cocción. Acompañar con papas, puré, pasta o arroz.