

Rollo de carne relleno

Descripción

Esta receta la he cogido de Internet. Hay muchos rellenos para este tipo de recetas, os animo a que pongáis el vuestro, el que os guste.

Yo he hecho un solo rollo, pero creo que es mejor hacer dos, son mas manejables, caben mejor en la olla y los puedes apretar bien cuando los enrollas, cosa que me resultó bastante difícil hacer con uno, al final cuando lo puse a guisar se me abrió un poco. Esto no pasa cuando el rollo es mas pequeño, porque lo puedes apretar mucho con el papel film.

De todas maneras, abierto o no, nos lo hemos comido y estaba riquísimo.

También os digo que es una receta que se puede poner en Navidad, porque se puede hacer la víspera o con dos días de antelación, que en esas fechas es de agradecer.



Ingredientes: (Para seis u ocho personas).

Para la carne.

- * 1.200 gr de carne picada de ternera. Aquí podeis poner la que os guste, o mezclar ternera con cerdo.
- * 2 dientes de ajo medianos.
- * 3 cucharaditas de postre de mostaza.
- * Sal, pimienta, perejil.

Para el relleno.

Aquí es donde puede volar vuestra imaginación.

- * 4 huevos.
- * 8 lonchas finas de pavo.
- * 75 gr de bacon ahumado.
- * Un puñado de piñones.

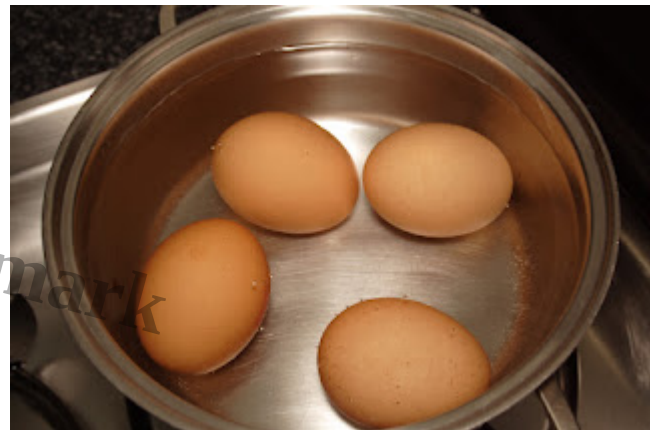
- * Un puñadito de uvas pasas.
- * 150 de queso rallado. Una bolsa de las que venden en los supermercados. Yo he puesto 4 quesos: emmental, gouda, mozzarella, semi-curado.
- * Unas tiras de pimiento rojo. A gusto.

Para la salsa.

- * 500 gr de caldo de carne. También puede ser de pollo.
- * 130 gr de vino blanco.
- * 1 cucharadita de postre de maicena.
- * Aceite de oliva, perejil picado.

Preparación:

En una olla con agua cocemos los huevos durante 10 minutos, cuando se enfríen los pelamos y reservamos.



En un bol grande ponemos la carne y mezclamos bien con el perejil, los ajos picaditos, la sal, la mostaza y la pimienta. Mezclamos todo bien con un tenedor, o bien ayudándonos con las manos.

Cuando este todo bien integrado, extendemos la carne sobre papel film, formando un rectángulo y procurando que quede toda del mismo grosor.





Si vais a hacer dos rollos, partimos la carne en dos, la colocamos en film separados y repartimos la mitad de los ingredientes del relleno para cada uno.

Colocamos el relleno bien repartido, pavo, bacon, huevos (si hacéis 2 rollos, 2 huevos a cada rollo), piñones, uvas pasas, queso, tiras de pimiento rojo y lo que os guste. Ahora vamos enrollando, ayudándonos con el film, de manera que quede bien prieto. Y quitamos el film.



En una olla baja, ancha y grande, echamos aceite de oliva suficiente para dorar nuestro rollo por todos los lados, la ponemos al fuego y lo doramos de manera que quede sellado, que se cree como una costra. Cuando este todo dorado, lo retiramos a una fuente, y en el mismo aceite incorporamos el vino blanco, disolvemos la maicena en un poco de caldo de carne, procurando que no queden grumos y la incorporamos a la olla. Dejamos hervir unos minutos para que se evapore el alcohol.



Añadimos el resto del caldo, espolvoreamos con perejil, damos un hervor, introducimos el rollo y cocemos 20-25 minutos a fuego medio, dándole la vuelta de vez en cuando.



Para servir, sacamos el rollo de la cazuela, lo cortamos en rodajas y lo regamos con la salsa.

Yo lo he acompañado con unas [patatas asadas Â«a mi maneraÂ»](#)

Ya veis la pinta que tiene, Â¿Â¿como para no comerlo!!



Consejo: Es mejor que hagÃ¡is dos rollos, se manipulan mejor y salen igual de ricos.

CategorÃa

1. Carnes

Fecha de creaciÃ³n

diciembre 1, 2015

Autor

admin