Rollitos de carne

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Xanabelleza **Recetizador:** Maria Consuelo

Tiempo: 1h y 15min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Baja en calorías
Otros: Cocina Saludable
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 2 personas :

- 2 lonchas de jamón serrano
- 2 lonchas de queso light
- 2 filetes de ternera
- 2 pimientos del piquillo
- 4 espárragos blancos
- 2 cebollas
- 1 puerro
- 2 dientes de ajo
- 1/4 pimiento verde
- Pimienta negra
- Sal
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1/2 vaso de Vino blanco
- Ensalada variada

Preparación:

Paso 1

Salpimenta los filetes de ternera y los rellenamos con el jamón (una loncha en cada uno), el queso (una loncha en cada uno), los pimientos del piquillo (uno en cada uno) y los espárragos (dos en cada filete), los enrollas y los atas.

Paso 2

Limpia y pica el pimiento verde, los ajos y las cebollas. Pones en una cazuela la cuchara de aceite y los doras

por las dos caras, los reservas. En esa misma cazuela doras las verduras, cuando la cebolla quede transparente añades los rollos de carne, el vino blanco, salpimentas al gusto (ten en cuenta que los filetes están rellenos de jamón a la hora de echar la sal) y los dejas cociendo lentamente durante una hora. Una vez transcurrida esa hora quitas la cuerda y los cortas en rodajas. Tritura la salsa con la batidora. Acompaña este plato con ensalada.