Rollo de carne

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Elvira Bejar Al

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Económico

El truco de esta receta:

Si la cortas finita, sirve como un embutido. está rico frio y caliente. Puedes meterle dentro lo que quieras, aceitunas, beicon, pasas etc..

Descripción:

Lo que más cuesta es poner la masa en la sarten para freirla, ya que es blandita y cuesta darle forma, como lo hago yo? no me preocupo mucho, procuro que el aceite no esté muy caliente, lo pongo de cualquier modo en la sarten y al momento ayudandome de dos paletas d servir o algo plano, en la sarten misma le doy forma

Ingredientes para 10 personas :

- Pechugas de Pollo
- Champiñones(frescos o de bote)
- Taquitos de jamón
- Cebollas
- 2 huevos
- Pan remojado
- Ajo picado
- Perejil

Preparación:

Paso 1

-Lo primero ponemos a remojar el pan con leche. -Si no nos han picado la pechuga en la tienda es el momento de hacerlo y añadirle....los huevos, los taquitos de jamón, los champiñones laminados, el pan un poco escurrido, sal, un poco de ajo y perejil picadito. -Dejalo reposar un rato en la nevera para que se unifiquen los sabores. -Ahora sacalo y si es consistente para darle forma lo haces, sino no te preocupes calienta un poco el aceite, ponlo dentro y dale forma alli mismo, frielo lentamente y con cuidado vete dandole la vuelta. _En ese mismo aceite, sofrie bastante cebolla cortada finita, añadele un poco de agua o de vino, o de caldo, una cucharadita de harina y dejalo reducir un poco. -Corta la carne a rodajitas y sirvelo con la salsa