Rollo de carne

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

Creador: Monónimo

Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

El truco de esta receta:
Acompáñalo con pan de semillas de amapola, unas verduras al vapor y mostaza. Delicioso!!

Descripción:
Ideal para una comida entre amigos con una larga sobremesa

Ingredientes para 6 personas :

- 1,5 - 2 kgr de falda de ternera
- 13 lonchas finas de jamón serrano en lonchas
- 2 huevos
- 500 gr de carne picada de cerdo
- 500 gr de carne picada de ternera
- 1 bote de aceitunas negras de Aragón
- 1bote de 250 grs de pimientos morrones
- 1 vaso de caldo de carne
- 1 vaso de Cognac
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de pimienta blanca
- 1 cucharada de aceite de oliva virgen
- 2 piezas de cebollas

Preparación:

Paso 1
Extender el trozo de falda lo máximo posible procurando que no se rompa.

Paso 2
Cubrir toda la superficie de la carne con las lonchas de jamón serrano. Preparar una tortilla a la francesa con los dos huevos y reservar.

Paso 3
Por encima de las lonchas de jamón serrano, extender la carne picada de cerdo y de ternera bien mezcladas. Intentar cubrir toda la superficie.

Paso 4
Por encima de la carne picada colocar los pimientos morrones, la tortilla a la francesa y una fila de aceitunas negras de Aragón.

Paso 5
Una vez colocado el relleno, enrollarla carne procurando que todos los bordes queden bien sellados. Salpimentar al gusto.

Paso 6
Introducir el rollo dentro de una red especial para el horno. En el fondo de la fuente colocar una cebolla cortada en rodajas y añadir el cognac, el aceite y el caldo de carne e introducir en el horno previamente precalentado a 200ºC durante 2 horas.

Paso 7
Una vez asada la carne, hay que dejarla enfriar y retirar la red cortándola con unas tijeras.

Paso 8
Ya fria, y sin la red, la cortamos en trozos no demasiado gruesos y pasamos por el chino la salsa sobrante. Serviremos la carne fria con la salsa muy caliente.

Paso 9

Puede acompañarse con unas verduritas al vapor, un poco de mostaza, pan con semillas de amapola y un buen vino.