

Libreta: Carnes
Creado: 24/03/2018 22:21
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/espalda-de-ternasco-rellena.html>

Espalda de ternasco rellena

INGREDIENTES

una espalda de ternasco grande
4 huevos
4 lonchas finas de jamón de Teruel
3 dientes de ajo
1 cebolla
1 pimiento verde
1 tomate
canela en rama
1 copa de brandy
aceite de oliva virgen extra del Bajo Aragón
sal

PREPARACIÓN

Se machaca la carne con la mano del almírez hasta que quede bien fina.

Hacemos una tortilla francesa redonda con los cuatro huevos y la colocamos sobre la carne ya salada y el jamón cortado a trocitos. Enrollamos y atamos la carne.

En una cazuela con aceite rehogamos los ajos, las cebollas, el tomate y el pimiento picados; añadimos la carne y, cuando esté un poco dorada, agregamos la copa de brandy, la rama de canela y un vaso de agua templada, y dejamos cocer 45 minutos.

Sacamos la carne a una fuente, quitamos el hilo y la cortamos en rodajas.

El jugo de cocer la carne lo pasamos por la batidora hasta que quede muy finito y con él regamos las rodajas de carne en el momento de servir