

## ROLLITOS DE TERNERA RELLENOS

### **Ingredientes:**

8 filetes muy finos de ternera (especificar en carnicería que son para rollitos)

8 lonchas de queso.- 8 lonchas de jamón serrano

ajo y perejil, sal.

2 puerros, 2 zanahorias, 2 cebollas no grandes, 1 pimiento rojo.- 1 chorro de coñac.

### **Preparación.**

Adobamos los filetes con ajo y perejil picados finos y salamos. Ponemos encima una loncha de queso y otra de jamón serrano. Enrollamos bien y cerramos con un palillo. Doramos en aceite muy caliente. Poner este aceite (unos 50 gr.), de dorar los rollitos, en el vaso de la Thermomix y pochamos todas las hortalizas muy picadas. Salpimentamos y añadimos un buen chorro de coñac. Añadir un poco de agua si veis que son muchas hortalizas).

Ponemos los rollitos en el recipiente Varoma y programamos 25 minutos, temperatura varoma, velocidad 1. (Comprobar que esta bien hecho, sino programar unos minutos más)

Por último quitamos los palillos de los rollitos y los ponemos en una fuente, pasamos la salsa por la velocidad 3  $\frac{1}{2}$  y vemos si tiene la textura deseada. Cubrimos los rollitos con esta salsa.