

Libreta: Recetas tradicionales

Creado: 26/03/2018 22:43

Actualizado: 27/03/2018 17:59

URLOrigen: <http://www.tranbel.com/verduras-al-horno-con-arroz-blanco-y-verdel-a-la-plancha.html>

Rollitos de carne con salsa española

INGREDIENTES

- * 250 gr. de carne de ternera picada
- * 250 gr. de carne de cerdo picada
- * 50 gr. de miga de pan
- * 1/2 vaso de leche
- * 1 huevo
- * 50 gr. de piñones
- * 8 tomates secos
- * 1 diente de ajo
- * harina
- * aceite de oliva
- * sal
- * pimienta negra
- * perejil
- * Para la salsa española:
- * 2 cebollas
- * 1 zanahoria
- * 1 pimiento verde
- * 200 gr. de punta de carne
- * 1 hueso de jamón (trozo)
- * 2 cucharadas de harina
- * 1 vaso de vino blanco
- * 2-3 vasos de caldo de carne
- * 1 vaso de salsa de tomate
- * aceite de oliva
- * sal

PREPARACIÓN

Pon la miga de pan en un cuenco, agrega la leche y deja que se remoje.

Maja los piñones en el mortero y añade el tomate seco picado, el diente de ajo bien picado y un buen puñado de perejil. Sazona y mezcla bien.

Mezcla las carnes de cerdo y de ternera en un bol, salpimienta y agrega un huevo. Amasa bien e incorpora la miga de pan. Mezcla. Corta 4 trozos de plástico transparente y reparte la carne entre los 4. Extiende cada montoncito en el centro de cada papel y dales forma rectangular. Pon en la zona central de cada uno un poco del relleno de piñones (dibujando una franja de lado a lado). Haz unos rollitos de carne ayudándote del plástico. Enharina los rollitos (retira el exceso de harina) y colócalos en una fuente para horno. Echa un chorro de aceite por encima y hornea a 200-220°C durante 20-25 minutos (con el horno precalentado).

Para hacer la salsa española, pela y pica las cebollas y ponlas a pochar en una sartén con un chorrito de aceite. Pica también la zanahoria y el pimiento verde y agrégalos. Sazona y deja dorar a fuego fuerte. Cuando tomen color, incorpora las puntitas de carne y el hueso de jamón. Rehoga y agrega dos cucharadas de harina. Cocina bien y añade la salsa de tomate, el vino blanco y el caldo de carne. Deja reducir durante 10-12 minutos. Pásalo a un bol, tritura con la batidora eléctrica y cuela.

Corta cada rollito en 3 partes y sírvelos en plato llano sobre una capa de salsa española. Decora con una hojita de perejil.