

ROLLITOS DE TERNERA RELLENOS

INGREDIENTES:

6 filetes muy finos de ternera(especificar para rollitos)

6 lonchas de queso

6 lonchas de jamón o beicon

perejil, 2 dientes de ajo, sal

2 zanahorias

2 puerros

2 cebollas

1 pimiento rojo

1 chorro de coñac

PREPARACIÓN

Picamos el ajo y el perejil, a velocidad 8, dejándolos caer por el bocal.

Adobamos con esto y sal los filetes. Ponemos encima de cada filete una loncha de jamón y otra de queso y lo enrollamos. Cerramos con un palillo.

Doramos los rollitos con aceite muy caliente. Reservamos.

Troceamos cada verdura por separado al 3 1/2, tiene que quedar menudita.

Vertemos el aceite de la fritura y echamos todas las verduras. Ponemos 5 minutos a 100°C y velo.1

Volvemos triturar unos segundos al 3 1/2, Sacamos la salsa a un bol.

Ponemos el cestillo y colocamos en el los rollitos de pie. Echamos la salsa por encima (si esta muy espesa le añadimos un poco de agua) y dejamos cocer 45 minutos a temperatura 100 y velocidad 3 o hasta que los rollitos estén tiernos. Lo servimos con la salsa por encima y quitándole el palillo.