

# FALDA DE TERNERA RELLENA



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Noelia Montoya



**Tiempo:** 2 horas

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Caro

## Descripción:

RECETA TRADICIONAL DE MI FAMILIA.

## Ingredientes para 6 personas :

- 1 Y 1/2 KG de FALDA DE TERNERA ABIERTA PARA RELLENAR
- 2 LONCHAS de JAMÓN SERRANO EN UNA LONCHA DE 1 CM
- 2 LONCHAS de TOCINO IBÉRICO SALADO EN LONCHA DE 1 CM
- 2 UNIDADES de TORTILLAS FRANCESAS DE 1 HUEVI CADA 1
- DE 25 A 30 LONCHAS de BACON
- SAL Y PIMIENTA
- SALSA: 8 UNIDADES de TOMATES MADUROS
- SALSA: 1 UNIDAD de PUERRO
- SALSA: 1 UNIDAD de CEBOLLA GRANDE
- SALSA: 2 RAMITAS de APIO
- SALSA: 5 UNIDADES de ZANAHORIAS GRANDES
- 1 Y 1/2 VASO de VINO BLANCO
- 1 Y 1/2 de AGUA
- UN CHORREÓN de AOVE
- SAL Y PIMIENTA

## Preparación:

### Paso 1

A LA PIEZA DE CARNE ABRIERTA LA SALPIMENTAMOS POR AMBOS LADOS. CORTAMOS EN BASTONCITOS TANTO EL JAMÓN COMO EL TOCINO Y LA TORTILLA EN TIRAS. EXTENDEMOS LAS TIRAS Y BASTONES POR TODA LA CARNE DEJANDO UNOS 5 CM AL FINAL DEL EXTERIOIR SOBRE EL QUE VAMOS A ENROLLAR LA CARNE. ENROLLAMOS CON CUIDADOS Y CONEMOS TORO EL BORDE PARA QUE NO SE NOS ABRA DURANTE LA COCCIÓN. CUBRIMOS TODO EL REDONDO CON LONCHAS DE BACON Y LOS ATAMOS PARA QUE NO SE DESPRENDAN DURANTE LA COCCIÓN. PONEMOS EN UNA

**BANDEJA DE HORNO GRANDE.**

### **Paso 2**

**PELAMOS LAS ZANAHORIAS, LOS AJOS Y CEBOLLA Y LIMPIAMOS LOS TOMATES, PUERROS Y APIO. LO CORTAMOS TODO EN TROZOS GRANDES Y LOS PONEMOS EN LA BANDEJA DEL HORNO CON LA CARNE. LOS TOMATES LOS IREMOS AÑADIENDO POR TANDAS SEGÚN SE PONGAN TIERNOS. SALPIMIENTAMOS LAS VERDURAS , VERTEMOS UN CHORRITO DE ACEITE Y EL VINO Y EL AGUA.**

### **Paso 3**

**PONEMOS EL HORNO A TEMPERATURA MÁXIMA CON CALOR SÓLO ABAJO Y DEJAMOS COCER UNA HORA APROXIMADAMENTE. LE DAMOS LA VUELTA AL REDONDO Y LO DEJAMOS OTRA MEDIA HORA MÁS O MENOS, COMPROBANDO QUE ESTÁ TIERNA CON UN CUCHILLO, Y CAMBIAMOS EN EL HORNO A CALOR ARRIBA Y ABAJO. (DURANTE LA COCCIÓN VAMOS COMPROBANDO LAS VERDURAS DE LA SALSA Y RETIRAMOS LA QUE ESTÉ LISTA Y VAMOS AÑADIENDO EL RESTO.**

### **Paso 4**

**RETIRAMOS TODA LAS VERDURAS A UNA OLLITA Y AÑADIÉNDOLE POCO A POCO JUGO DE LA COCCIÓN, TRITURAMOS. SALPIMIENTAMOS (SE LE PUEDE AÑADIR TABASCO SI OS GUSTA PICANTE) Y PONEMOS EN UNA SALSERA SACAMOS LA FALDA, RETIRAMOS EL BACON Y RESERVAMOS Y QUITAMOS TODOS LOS HILOS. CORTAMOS EN RODAJAS Y PONER EN UNA FUENTE DE SERVIR (SI ES DE SU GUSTO SERVIR TAMBIÉN EL BACON TOSTADO A UN LADO DEL REDONDO**