

Rollo de carne con patatas "sauté"



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Penny **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 700 gr de Carne picada
- 1 vasito de Vino blanco
- Copita y media de Coñac
- 1 Cebolla
- Perejil
- Aceite
- 1 Huevo
- 1 rebanada picada de Pan de molde
- 1 paquete de Bacon troceado Hacendado
- Patatas
- Leche
- Margarina

Preparación:

Paso 1

Mezclar la carne picada con el huevo, el ajo y el perejil; añadir la miga de pan remojada en leche y el bacon cortado en tiritas. Salpimentar. Amasar bien la mezcla y formar un rollo alargado. Rebozarlo ligeramente con galleta picada.

Paso 2

Calentar aceite en una cazuela y sofreír lentamente la cebolla picada. Cuando esté dorada, retirarla y subir el fuego. Freír la carne dándole la vuelta para que se dore por todos los lados. Cuando se haya formado una crosta dorada, rociar con el vino blanco y el coñac. Tapar la cazuela y dejar cocer a fuego lento 1 hora. De vez en cuando rociar la carne con el jugo. Una vez lista cortar en rodajas. Añadir la cebolla al caldo y pasar por el turmix. Usar como salsa.

Paso 3

En cuanto a las patatas, trocearlas en 8 y hervir 10 minutos en agua con sal. Retirar y dejar que se sequen perfectamente. Una vez secas, freírlas en una sartén con una cucharada de aceite durante unos 5 minutos. Añadir una cucharada de margarina y espolvorear un poco de perejil; Cocer 5 minutos más o hasta que empiecen a dorarse.