

TERNERA RELLENA



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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Carlos Santana



Tiempo: 1h y 15min

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Medio

Descripción:

Un plato perfecto para lucir la navidad .

Ingredientes para 4 personas :

- Una tapa de ternera, también llamada “aleta”.
- 3 huevos (para hacer la tortilla francesa)
- Lonchas de jamón serrano
- Lonchas de queso de nata
- Pimientos de Piquillo
- Tiras de tocino ibérico
- 250 g. carne picada de ternera
- Sal y Pimienta
- Aceite
- 1 cebolla - 1 cebolleta - 1 zanahoria
- 2 Pimientos verdes
- Coñac - Vino blanco
- Una ramita de romero - Ciruelas pasas (opcional)

Preparación:

Paso 1

Comenzamos rellenando la pieza de carne. La estiramos sobre la encimera , salpimentamos y extendemos sobre ella una tortilla francesa que habremos hecho con anterioridad lo más fina posible. Intentamos que cubra toda la superficie, si la tenemos que recortar, no pasa nada. - Sobre la tortilla francesa ponemos las lonchas de jamón con las tiras de tocino. - Sobre la capa de jamón colocamos las lonchas de queso de nata. - Sobre la capa de queso colocamos los pimientos de piquillo. - Por último extendemos la carne picada y volvemos a salpimentar.

Paso 2

Con mucho cuidado vamos enrollando la pieza de carne sobre si misma, envolver la ternera rellena con hilo de cocina para que no se salga el relleno durante la cocción. O ponerla dentro de una malla . Cuando ya tenemos la carne preparada, ponemos un chorro de aceite generoso en la olla y cuando esté caliente vamos dorando el rollo de carne hasta que consigamos que esté dorado por todos los lados. - Incorporamos la verdura troceada y dejamos que se rehogue unos minutos. - Echamos medio vaso (de lo de vino) de coñac y otro medio vaso de buen vino blanco junto con una ramita de romero fresco.

Paso 3

Cerramos al olla y dejamos que se haga la carne con al verdura unos 45 minutos. Como siempre el tiempo de cocción dependerá de cada olla, y de lo dura que sea la carne. Os recomiendo abrir la olla, pinchar con un cuchillo y comprobar si la carne está tierna o no. De no ser así, cerrad la olla y ponedla al fuego otros 10 minutos. - Una vez hecha la carne, la dejamos enfriar completamente. - Pasamos la verdura con los jugos por un chino para hacer la salsa. - Quitamos la malla y fileteamos.

Paso 4

Para que no se rompan los medallones a mí me gusta servirlos en una fuente grande, especial para horno, con la salsa por encima. En este momento añado las ciruelas pasas pues no tardan nada en hacerse y lo caliente con un golpe de horno. buen provecho y feliz navidad.