

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** laly



### Descripción:

Ideal para una comida entre amigos con una larga sobremesa

**Tiempo:** + de 2 horas

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Medio

**El truco de esta receta:**

Acompáñalo con pan de semillas de amapola, unas verduras al vapor y mostaza. Delicioso!!

## Ingredientes para 6 personas :

- 1,5 - 2 kgr de falda de ternera
  - 13 lonchas finas de jamón serrano en lonchas
  - 2 huevos
  - 500 gr de carne picada de cerdo
  - 500 gr de carne picada de ternera
  - 1 bote de aceitunas negras de Aragón
  - 1bote de 250 grs de pimientos morrones
  - 1 vaso de caldo de carne
  - 1 vaso de Cognac
  - 1 cucharadita de sal
  - 1 cucharadita de pimienta blanca
  - 1 cucharada de aceite de oliva virgen
  - 2 piezas de cebollas
- 

## Preparación:

### Paso 1

Extender el trozo de falda lo máximo posible procurando que no se rompa.

### Paso 2

Cubrir toda la superficie de la carne con las lonchas de jamón serrano. Preparar una tortilla a la francesa con los dos huevos y reservar.

### Paso 3

Por encima de las lonchas de jamón serrano, extender la carne picada de cerdo y de ternera bien mezcladas. Intentar cubrir toda la superficie.

### Paso 4

Por encima de la carne picada colocar los pimientos morrones, la tortilla a la francesa y una fila de aceitunas negras de Aragón.

### Paso 5

Una vez colocado el relleno, enrollarla carne procurando que todos los bordes queden bien sellados. Salpimentar al gusto.

### Paso 6

Introducir el rollo dentro de una red especial para el horno. En el fondo de la fuente colocar una cebolla cortada en rodajas y añadir el cognac, el aceite y el caldo de carne e introducir en el horno previamente precalentado a 200°C durante 2 horas.

### Paso 7

Una vez asada la carne, hay que dejarla enfriar y retirar la red cortándola con unas tijeras.

### Paso 8

Ya fría, y sin la red, la cortamos en trozos no demasiado gruesos y pasamos por el chino la salsa sobrante. Serviremos la carne fría con la salsa muy caliente.

## **Paso 9**

***Puede acompañarse con unas verduritas al vapor, un poco de mostaza, pan con semillas de amapola y un buen vino.***