

Creador: Monónimo **Recetizador:** Moskar Mendez



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.