

Será por recetas



Rollito de ternera con jamón

Carnes, Ternera, Microondas, Recetas para navidad

4 Personas

Media

20 Minutos

Enviada el 25/06/2012

Ingredientes

- 500 g de carne de ternera picada
- 60 g de jamón serrano
- 2 cucharadas de vino blanco seco
- 2 cucharadas de crema de champiñones en polvo
- 2 cucharadas de pan rallado
- 1 huevo
- Sal
- Pimienta negra molida

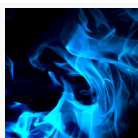
Elaboración

Primero cortar el jamón a la juliana, batir el huevo, añadir el vino blanco y salpimentar. Poner la carne en un recipiente junto con el huevo batido, la crema de champiñones en polvo y el pan rallado y amasar.

A continuación disponer sobre una superficie plana varias capas alargadas de carne alternando el jamón cortado y formar con ellas un rollo compacto.

Poner el rollo en una fuente y asarlo durante 5 minutos, darle la vuelta y asarlo 5 minutos más.

Envolver ajustándolo bien con un paño prensarlo con un peso encima hasta que se enfríe. Cortar en rodajas, servir.



Autor receta de Rollito de ternera con jamón

Tiramisú

Valoración 3/5

56 Recetas publicadas

Miembro desde 20/03/2012