

# Arrollados de carne

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

Nalga de ternera en láminas: 300 g

### Puré con pimientos

Papas: 2 Unidades

Pimiento verde: 1 Unidad Sal y Pimienta: A gusto

Manteca: 50 g

Crema de leche: 2 cdas.

# Relleno

Aceite de oliva virgen: 2 cdas.

Pimiento amarillo: 1 Unidad

Pimiento amarillo: 1 Unidad Alcaparras: 200 g

Sal y Pimienta: A gusto Queso provolone rallado: 100 g

Queso Parmesano Rallado: 100 g

#### Salsa de mostaza

Mostaza en grano: 1 cda.

Caldo de carne: 50 cc Crema de leche: 2 cdas.

Vino blanco seco: 50 cc

## Preparación de la Receta

• Estire los bifes de nalga golpeando con un martillo para carnes hasta dejarlos bien parejos.

Ciboulette: 30 g

#### Relleno

- Pique el morrón amarillo
- En una sartén con una cucharada de aceite de oliva saltee los morrones picados hasta tiernizar.
- Retire de la sartén y reserve para el relleno.

#### Armado

- Coloque los bifes sobre una tabla, salpimiente y rellene con las *alcaparras*, el queso provolone y el queso parmesano rallados y los morrones reservados.
- Enrolle cada bife formando paquetes y cierre con un palillo de madera.
- En una sartén caliente con una cucharada de aceite de oliva, selle los arrollados de carne de ambos lados.

#### Salsa de Mostaza

- Desglace la sartén, donde cocinó los arrollados, con vino blanco, deje evaporar el alcohol, agregue caldo de carne y deje reducir.
- Añada una cucharada de mostaza en grano y la crema de leche.
- Retire los arrollados de la sartén y reserve la salsa.

## Puré de papas con pimientos

- Pique el ciboullete
- Coloque el *morrón* verde sobre la hornalla, girando hasta que se queme la piel.
- Retire el morrón del fuego, coloque en agua fría y retire la piel con la ayuda de las manos.
- Corte el morrón al medio, retire las semillas y las nervaduras, corte en tiras y luego en cubos.
- Pele las papas y corte en trozos
- Cocine en abundante agua hirviendo.
- Cuele y haga un puré, vuelva al fuego y condimente con la *manteca*, el *morrón* picado, la *crema* de leche, el *ciboulette*, la sal y la pimienta.
- Mezcle hasta integrar los ingredientes.

#### Presentación

• Sirva el puré en el centro del plato, retire los palillos de madera de los arrollados y rocíe con la salsa de la cocción.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/arrollados-de-carne