

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

Manteca: 50 g

Crema de leche: 2 cdas.

Sal y Pimienta: A gusto

Ciboulette: 30 g

Relleno

Aceite de oliva virgen: 2 cdas.

Pimiento amarillo: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Queso Parmesano Rallado: 100 g

Alcaparras: 200 g

Queso provolone rallado: 100 g

Salsa de mostaza

Mostaza en grano: 1 cda.

Caldo de carne: 50 cc

Vino blanco seco: 50 cc

Crema de leche: 2 cdas.

Preparación de la Receta

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

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>