Braciole a la siciliana con hojas de laurel



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Bracioli

Cebolla: 1 Unidad
Lomos de cordero: 2 Unidades
Sal: Una pizca

Relleno

Piñones: 100 g
Pan Rallado: 1 cda.
Vino Tinto: Cantidad necesaria
Cebolla: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Queso Pecorino: 50 g
Aceite De Oliva: 1 cda.
Pasas de Uva: 50 grs.

Salsa

Sal: 50 A gusto
Cebolla: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 1 cda.
Panceta: 50 g
Tomates Perita: 1 Lata

Tian

Carne de centolla: 1 g

Varios

SPAGHETTI: 500 g

Preparación de la Receta

- Cocina la pasta en abundante agua salada.
- Cuele y reserve.

Relleno

- Pique finamente la *cebolla*.
- Ralle el queso pecorino.
- En una sartén aceite de oliva saltee la *cebolla*.
- Agregue las pasas de uva y los piñones.
- Incorpore el pan y el queso rallado, la sal y la pimienta
- Deglase con el vino.

Braciole

- Abra el *lomo* hasta obtener un rectángulo y sale.
- Corte la *cebolla* en trozos pequeños.
- Cubra con el relleno, enrolle a lo ancho y corte en cuatro porciones.
- Atraviese un trozo de *cebolla* con un *palillo* de brochette, luego un rollo de carne, una hoja de **laurel**, *cebolla* y un segundo rollo de *cordero*
- Termine con una hoja de *laurel* y un último trozo de *cebolla*.
- Cocine en el grill.

Salsa

- Corte la *panceta* en cubos pequeños.
- Pique finamente la *cebolla*.
- Procese los tomates.
- En una sartén con aceite de oliva dore la *panceta* con la *cebolla*.
- Agregue el puré de tomates y condimente con sal, pimienta y el *laurel*.
- Cocine hasta reducir a 3/4 de su volumen.
- Agregue la pasta y mezcle.

Presentación

- Sirva la pasta en platos hondos, encima los pinchos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/braciole-a-la-siciliana-con-hojas-de-laurel