

Bracirole a la siciliana con hojas de laurel

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Bracioli

Cebolla: 1 Unidad

Sal: Una pizca

Lomos de cordero: 2 Unidades

Relleno

Piñones: 100 g

Pan Rallado: 1 cda.

Cebolla: 1 Unidad

Queso Pecorino: 50 g

Pasas de Uva: 50 grs.

Vino Tinto: Cantidad necesaria

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: 1 cda.

Salsa

Sal: 50 A gusto

Cebolla: 1 Unidad

Aceite De Oliva: 1 cda.

Tomates Perita: 1 Lata

Sal y Pimienta: A gusto

Panceta: 50 g

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.

Bracirole

- 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 brochete, 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/bracirole-a-la-siciliana-con-hojas-de-laurel>