

Envueltos de carne de cerdo

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Budín de calabaza

Sal: A gusto

Involtinos

Carre de cerdo: Unidad

Perejil: 2 cdas.

Ajo: 1 Diente

Panceta: 150 g

Caldo de carne: 200 cc

Sal y Pimienta: A gusto

Puré de tomates: 300 g

Aceite De Oliva: 30 cc

Masa

Huevo: 1 Unidad

Semolin fino: 400 g

Agua: Cantidad necesaria

Mejillones

Aceite De Oliva: 1 cda.

Salsa

Ajo: 1 Dientes

Aceite De Oliva: 1 cda.

Perejil: 1 cda.

Preparación de la Receta

Involtinos

- Corte el carré de **cerdo** en medallones, y cada uno de ellos al medio sin llegar al final
- Cubra con papel film y aplaste
- Aplaste el diente de *ajo*, elimine el brote y pique.
- Pique el *perejil*.
- Extienda la carne, salpimiente y cubra con *perejil*, el *ajo*, *panceta* y queso rallado
- Enrolle y ate con un hilo de cocina.
- En una *cacerola* con aceite de oliva selle los envueltos de carne.
- Cubra con el vino, el puré de tomates y el caldo
- Condimente con sal y pimentita.
- Deje cocinar durante 45 minutos.

Masa

- Mezcle el *semolín* con el *huevo* y el agua hasta formar una masa homogénea.
- Deje descansar durante 30 minutos.
- Estire con un palote corte rectángulos y pase por la chitarra.
- Cocine en abundante agua caliente.

Salsa

- Filetee el *ajo*.
- Pique finamente el *perejil*.
- En una sartén con aceite de oliva saltee el *ajo*.
- Incorpore la pasta cocida y el *perejil*.

Presentación

- Sirva la pasta en platos hondos
- Acompañe con los involtinos
- Cubra con un poco de salsa.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/envueltos-de-carne-de-cerdo>