

Involtini di vitello ai porri e olive (Envueltos de ternera y puerro con aceitunas)



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Envueltos de ternera

Puerros grandes: 400 g

Aceitunas verdes descarozadas: 50 g

Carne de ternera picada: 350 g

Sal y Pimienta: A gusto

Queso rallado: 150 g

Caldo de verduras: Cantidad necesaria

Huevos: 2 Unidades

Ralladura de limón: Una pizca

Ajo: 1 Diente

Salsa

Manteca: 30 g

Caldo de verduras: 200 cc

Vino Blanco: 400 cc

Ajo: 1 Diente

Romero: A gusto

Cebolla: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Perejil: A gusto

Aceite De Oliva: 30 cc

Zucchini grillados

Sal y Pimienta: A gusto

Zucchini: 300 g

Aceite De Oliva: 50 cc

Preparación de la Receta

Envueltos de ternera

- Limpie los puerros, córtelos en trozos de 7 cm de largo, ábralos por un costado, separe sus capas y finalmente blanquee en caldo de verduras caliente durante 5 minutos
- Corte la cocción de los puerros en agua helada y luego escurra bien.
- Pique el *ajo*.
- Procese las aceitunas hasta obtener consistencia de puré.
- En un bowl combine la carne picada, sal, pimienta, *ajo* picado, las aceitunas procesadas, los huevos, la ralladura de *limón* y el queso rallado
- Distribuya sobre las hojas de los puerros blanqueadas y envuelva dándole forma de canelón.
- Acomode sobre una fuente enmantecada, espolvoree con queso rallado, trozos de *manteca* y cocine en el horno precalentado a 180° C durante 8 a 10 minutos aproximadamente.

Salsa

- Pique finamente la *cebolla*, el *ajo* y el *perejil*.
- En una sartén con el aceite de oliva rehogue la *cebolla* con el *ajo* y el *romero*.
- Vierta el vino y deje reducir unos minutos.
- Agregue el caldo y deje reducir unos minutos más.
- Incorpore la *manteca* y revuelva hasta que se funda.
- Condimente *perejil*, sal y pimienta.

Zucchini grillados

- Corte los *zucchini* en láminas finas, salpimiente y rocíe con aceite de oliva.
- En el grill caliente dore las láminas de *zucchini* por ambas caras.

Presentación

- En la base de un plato forme un colchón con los *zucchini*, encima acomode loas envueltos de **ternera** y rocíe con la salsa.
- Decore con ralladura de *limón* y *eneldo*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/involtini-di-vitello-ai-porri-e-olive-envueltos-de-ternera-y-puerro-con-aceitunas>