

# 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>