

# Matambre asado de verduras y hierbas

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Huevos de codorniz:** 5 Unidades

**Matambre:** 1 Unidad

### Relleno

**Espinaca blanqueada:** 1/2 k

**Tomillo:** A gusto

**Sal:** Cantidad necesaria

**Perejil:** A gusto

**Mejorana:** 1 cda.

**Queso Parmesano Rallado:** 100 g

**Zanahoria:** 100 g

**Ajo:** 2 Dientes

**Huevo:** 1 Unidad

**Pimienta Negra:** 1 cdita.

**Crema de leche:** 25 cc

## Preparación de la Receta

- Desgrasar el **matambre**
- Reservar
- Hervir huevos de codorniz.
- Reservar
- Acomodarlo sobre la mesada de trabajo con la grasa hacia abajo y esparcir el relleno
- Acomodar los huevos de codorniz y arrollar
- Bridar con aguja e hilo de algodón.
- Envolver en papel de aluminio y asar en horno a 200°C durante 1 hora aprox

### Relleno

- Mezclar la *espinaca* blanqueada picada groseramente con la *zanahoria* rallada, el queso parmesano rallado, el *ajo* picado, las hierbas picadas, la *crema* de leche y el *huevo*
- Condimentar con sal y pimienta.