# 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 200ºC 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.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/matambre-asado-de-verduras-y-hierbas**