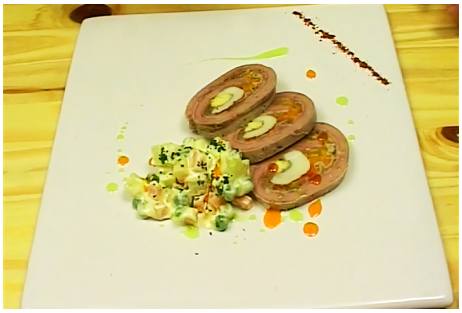
Matambre enrollado con ensalada rusa



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Morrón amarillo: 1/2 Unidad
Huevos: 8 Unidades
Queso rallado: 3 cdas.
Morrón Rojo: 1 Unidad
Ají molido: 1/2 cda.
Pan Rallado: 3 cdas.
Ajo: 1/2 cda.
Orégano: 1/2 cda.
Perejil picado: 1 cda.
Zanahorias: 2 Unidades
Panceta ahumada: 100 g
Matambre: 1 Unidad

Ensalada rusa

Papas: 4 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Zanahorias: 3 Unidades
Mayonesa: A gusto
Arvejas: 1 Taza

Mayonesa casera

Mostaza de Dijon: 1 cdita.
Yemas de huevo: 2 Unidades
Vinagre de Alcohol: 1 cda.
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite de girasol: Cantidad necesaria

Varios

Aceite de hierbas: A gusto
Aceite de tomates: A gusto

Preparación de la Receta

- Retire el exceso de grasa del **matambre**.
- Hierva los huevos y corte por la mitad.

- Corte los morrones y las zanahorias en tiras.
- En un bowl mezcle el *ajo* junto con el *perejil* el pan rallado, el *ají* molido, el *orégano* y el queso.

Mayonesa casera

- Coloque en un bowl el *vinagre* junto con la sal y la pimienta, mezcle y agregue las yemas junto con la *mostaza*, e incorpore poco a poco el aceite y emulsione.
- E**nsalada rusa**
- Pele las papas y las zanahorias, y corte en cubos de 1cm por 1cm.
- En una olla con abundante agua hirviendo con sal cocine las zanahorias
- Retire y coloque a baño maria inverso.
- Cocine de la misma manera las arvejas.
- En una olla con abundante agua y sal cocine las papas.
- Retire y coloque sobre un paño.
- Una vez frías, mezcle en un bowl las papas junto con las arvejas y las zanahorias
- Condimente con la *mayonesa* casera

Armado

- Condimente con sal y pimienta el *matambre* y agregue por encima la mezcla.
- Coloque a lo largo, los huevos, junto con las zanahorias, los morrones y la *panceta*.
- Enrolle de forma pareja, envuelva en papel film y ate.
- Coloque en una fuente con agua, tape con papel aluminio y cocine en el horno a 160° durante 4 a 5 horas.
- Retire, coloque en una prensa y lleve a la heladera durante 24 horas.
- Retire el hilo y el papel film y corte en rodajas.

Presentación

- Sirva en un plato la ensalada rusa y acomode por encima las rodajas de *matambre*
- Decore con *perejil* picado aceite de *tomate* y aceite de hierbas

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/matambre-enrollado-con-ensalada-rusa