

# Matambre relleno Tradicional

Tiempo de preparación: 240 Min



## Ingredientes

**Perejil picado:** 20 g

**Acelga:** 1 Atado

**Ajo:** 2 Dientes

**Huevos:** 5 unidad

**Zanahorias:** 2 Unidades

**Huevos duros:** 5 Unidades

**Anchoas:** 10 Filetes

**Ají molido:** 2 Cucharada

**Aceitunas negras descarozadas:** 100 g

**Matambre de res:** 1 unidad

**Queso Rallado Fino:** 100 g

## Ensalada

**Pepinillos:** 100 g

**Chauchas Rollizas Hervidas:** 100 g

**Papas Hervidas En Cubos:** 2 unidad

**Rabanitos Hervidos:** 1 Atado

**Zanahorias Hervidas En Cubos:** 2 Unidades

**Mayonesa:** c/n

**Rabano Picante:** 3 cucharaditas.

**Remolachas Hervidas En Cubos:** 200 g

## Preparación de la Receta

- Estirar y emprolijar el **matambre** dándole forma rectangular.
- Mezclar en un bowl con tenedor huevos, queso rallado, *perejil* y *ajo* picado, *ají* molido y repartir por toda la superficie del *matambre*.
- Realizar sobre el borde inferior una hilera de huevos duros en mitades y hacer varias líneas de zanahorias en bastones hervidas.
- Cubrir gran parte de los ingredientes con las hojas sin penca de la acelga blanqueada.
- Hacer en el centro una hilera con aceitunas negras descarozada y acomodar filetes de anchoas en 2 líneas sobre el *matambre*.
- Comenzar de la parte inferior a arrollar apretando pero cuidando que no se salga el relleno.
- Cocer con aguja de colchonero e hilo grueso desde uno de los bordes hasta la otra punta.
- Pasar un hilo de atar carnes debajo del *matambre* arrollado, de punta a punta.

- Hacer con una de las puntas un lazo y pasar el *matambre* por el lazo ajustándolo.
- Repetir la operación hasta atarlo todo.
- Cocinar en caldo a hervor suave por 2 horas.
- Dejar enfriar en caldo de cocción.
- Llevar a frío varias horas algo de peso encima.
- Retirar el hilo de cocer y el del bridado.
- Cortar en rodajas y servir con la ensalada.

## Para la ensalada

- Mezclar en un bowl papas, zanahorias, chauchas en trozos de 2 cm, remolachas, rabanitos en cuartos hervidos, pepinillos en rojas, *mayonesa* y *rábano* picante

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/matambre-relleno-tradicional>