

Niños envueltos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Arroz

Sal: A gusto

Laurel: 2 Hojas

Manteca: 1 cda.

Arroz: 3 Tazas

Ajo: 2 Dientes

Bebida sugerida

Vino Cabernet Sauvignon 1999:

Niños envueltos

Cognac: 50 cc

Ajo: 4 Dientes

Paté de foie: 150 g

Escalopes de bola de lomo: 8 Unidades

Huevos duros: 8 Unidades

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Sal y Pimienta: A gusto

Perejil: 20 g

Panceta: 200 g

Salsa

Sal: A gusto

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Vino Tinto: 2 Tazas

Manteca: 1 cda.

Preparación de la Receta

Niños envueltos

- Extienda los escalopes de carne sobre la mesada, recorte los bordes para emparejarlos y aplaste con un pisón.
- Pique los huevos duros, el *ajo* y el *perejil*.
- Retire el cuero de la *panceta* y luego corte en bastones parejos.
- Reserve paté, *ajo*, *perejil*, huevos duros y *panceta* para la elaboración de la salsa.
- Unte la carne con paté, distribuya *ajo*, *perejil*, *panceta* y *huevo* duro
- Enrolle la carne y sujete con palillos de madera.
- En una sartén caliente con aceite dore los niños envueltos por todas sus caras y salpimiente.
- Agregue el cognac y deje flamar.

Salsa

- En una *cacerola* caliente con aceite de oliva y *manteca* dore la *panceta* con el *ajo*.
- Agregue el vino tinto, sal, el paté, el *perejil*, los huevos duros y lleve a hervor.
- Integre los niños envueltos con su fondo de cocción, tape y deje cocinar a fuego fuerte durante 10 minutos.

Arroz

- En una *cacerola* con abundante agua en ebullición cocine el *arroz* con el *ajo* hasta que esté tierno.
- Cuele el *arroz* y retire el *ajo*.
- En una sartén caliente con *manteca* saltee el *arroz* y condimente con sal.

Presentación

- En el borde de una fuente disponga el *arroz*, de lado los niños envueltos y bañe con la salsa
- Espolvoree con *perejil* picado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ninos-envueltos-3>