# 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 flamear.

## 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**