Niños Envueltos con Hierbas Secas

Tiempo de preparación: 20 Min

Ingredientes

Pimienta: c/n A gusto
Anchoas: 100 Gramos
Bifes de cuadrada: 600 Gramos
Hinojo: c/n A gusto
Perejil: c/n A gusto
Miga de pan: c/n A gusto
Romero: c/n A gusto
Salvia: c/n A gusto
Aceite De Oliva: c/n A gusto
Ralladura de limón: c/n A gusto
Harina: c/n A gusto
Vino Blanco: 1 Taza
Mantequilla: c/n A gusto
Mozzarella: 200 Gramos
Sal fina: c/n A gusto
Ajo asado: 2 Dientes

Preparación de la Receta

- Procesar migas de pan del día anterior con *perejil* deshojado, *ajo* asado, *romero*, barbas de *hinojo*, sal y aceite de oliva
- Llevar a un bowl y reservar.
- Disponer la mezcla sobre los bifes de cuadrada, añadir *anchoa*, *mozzarella* e hilos de aceite de oliva.
- Enrollar, ajustar con *palillo* y pasar por *harina*.
- *Dorar* en sartén con base de *mantequilla* y aceite.
- Desglasar con vino blanco, cuando se evapore el alcohol tapar y dejar cocinar.
- Acompañar los niños envueltos con puré de *papa*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ninos-envueltos-con-hierbas-secas