Rollitos Crujientes de Tinga

Ingredientes

Armado

Ajonjolí negro: cantidad necesaria
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Mantequilla: 1/2 Taza
Pasta filo: 1 Paquete
Almendras Tostadas: Cantidad necesaria
Jocoque: cantidad necesaria
Pepino: Cantidad necesaria

Relleno

Cebolla: 1/2 Unidad
Aceite Vegetal: Cantidad necesaria
Chayote: 1/2 Taza
Falda De Res: 1 kg
Setas: 1/2 Taza
Ajo: 1/2 Diente
Aceite: Cantidad necesaria
Champiñones: 1/2 Taza
Pimienta: Cantidad necesaria
Sal: Cantidad necesaria
Vino Tinto: 1/4 Taza
Papas Cambray: 1/2 Taza
Calabaza: 1/2 taza

Salsa de chile cascabel

Cebolla blanca: 1/4 Unidad
Chile cascabel: 8 Unidades
Ajo: 1 Diente

Preparación de la Receta

Salsa de chile cascabel

- Licuar la *cebolla* junto con el *ajo* y los chiles cascabel blanqueados
- Reservar.

Relleno

- Sobre una tabla de corte, cortar las calabazas en pequeños cubos, picar las setas, retirar el tallo de los champiñones y picar también
- En sartén con aceite vegetal, sofreír las calabazas y los *hongos* y dejar guisar
- Mientras tanto, cortar sobre la tabla la *cebolla* en medialunas y picar el *ajo*
- Cocinar al dente.
- Agregar el *chayote cocido* y picado, las patatas cambray cortadas en cubos, la carne de *res* cocida y deshebrada, y el vino tinto
- *Condimentar* con la salsa de *chile* cascabel y salpimentar a gusto
- Incorporar perfectamente todos los ingredientes y cocinar durante unos minutos
- Reservar y dejar enfriar.

Armado

- Sobre una superficie de trabajo, recortar la pasta filo en cuadrados
- Con una brocha, barnizar con la *mantequilla* y colocar un poco de relleno en el centro de cada cuadrado de pasta.
- Enrollar los cuadrados, barnizar con *mantequilla*, por la mitad y cerrar por los extremos
- Trasladar los rollitos a una bandeja para horno y espolvorear con almendras tostadas fileteadas
- Hornear a 180 °C durante 15 minutos.
- Untar el centro de un plato con un poco de *jocoque*, regar aceite de oliva, esparcir *ajonjolí* negro y disponer pepino fileteado a un costado.
- Por último, servir los rollitos, decorar con un poco de relleno y algunas hojas de *hierbabuena*.

Para evitar que el ajo se repita en el sofrito

qu&iacute

- Tale el germen.

Para eliminar el exceso de almid&oacute

- N de las patatas -que hace que ablanden cuando se fríen-, debes sumergirlas antes en agua bien fría y secarlas muy bien con papel absorbente
- De esta manera, las puedes echar en la sartén sin que salpiquen en el aceite.

Para m&aacute

- S recetas tan deliciosas como ésta, no te pierdas la tercera temporada de "Sazón Casero".

Consulta la receta original en