

Rollitos de Res con Tocino

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Salsa

Carne picada: 1/2 Kilo

Leche: 2 Tazas

Ajo: 1 Diente

Panceta ahumada: c/n

Champiñones: 2 Tazas

Harina: 1 cda

Pan Rallado: 1/4 Taza

Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

Salsa de champiñones

- Rebanar los champiñones y picar finamente el diente de *ajo*. Sofreír en una sartén durante un par de minutos. Agregar la *harina* y mover constantemente sobre el fuego hasta que se dore un poco. Añadir poco a poco la leche, mezclando vigorosamente para que se deshagan los grumos. *Sazonar* con sal y pimienta y cocer hasta espesar. Reservar.

Rollitos

- Colocar la carne, pan molido, leche sal y pimienta al gusto en un bol y revolver muy bien con la mano hasta obtener una mezcla homogénea. Reservar.
- Tomar un poco de la mezcla y formar una tortita ; y colocar una *rebanada* de **tocino** alrededor. Asegurar el rollito con un *palillo*.
- Colocar los rollitos en una placa para horno. Hornear a 350 ° F o 175 ° C durante 10 minutos o hasta que la carne esté cocida y el *tocino* dorado.
- Servir calientes acompañados con la salsa de champiñones.