Rollo de carne con pepinillos y pimientos fermentados



Tiempo de preparación: 65 Min

Ingredientes

Ingredientes para el rollo

Pimiento/morrón fermentado: 1/4 Taza
Cebolla: 1/4 Unidad
Mostaza Dijon: 1 Cucharada
Carne molida de puerco: 500 Gramos
Pimienta: 1/2 Cucharadita
Pepinos fermentados: 1/4 Taza
Apio: 1 Rama
Carne molida de Res: 500 Gramos
Leche: 1/4 Taza

Otros Ingredientes

Mantequilla a temperatura ambiente: 1 Trozo
Papel aluminio:
Lechuga: A gusto

Preparación de la Receta

Preparación

- Picar finamente los pimientos y pepinos fermentados, la *cebolla* y el *apio*, colocar en un tazón y revolver bien con la *mostaza* Dijon.
- Añadir las dos carnes molidas, la leche y dos huevos crudos
- *Sazonar* con sal y pimienta
- Mezclar todo muy bien con las manos y agregar suficiente pan molido hasta obtener una consistencia homogénea, aproximadamente 1 taza.
- Engrasar una fuente para horno con *mantequilla* colocar la carne en forma de un cilindro largo, colocando en el centro los 3 huevos duros a manera de que queden dentro del rollo
- Hornear tapado con papel aluminio a 350°F (180 °C) durante 40 minutos hasta que se sienta firme al presionarlo
- Dejar *dorar* destapado 10 minutos más para que la superficie se vea tostada.
- Servir en rebanadas sobre cama de lechugas como plato fuerte frío o caliente.

- Puedes ver la receta de pepinillos y pimientos fermentados aquí

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/rollo-de-carne-con-pepinillos-y-pimientos-fermentados