elGourmet

Rollo de carne

Ingredientes

Salsa Inglesa: 1 cda.
Huevos: 2 Unidades
Mostaza Dijon: 1 cda.
Ajo: 1 Diente
Morrón Rojo: 1 Unidad
Apio: 2 Unidad
Panceta: 100 g
Huevos duros: 3 Unidades
Pan Rallado: Cantidad necesaria
Cebolla: 1 Unidad
Carne de res molida: 1/2 k
Sal y Pimienta: Al gusto
Morrón Verde: 1 Unidad
Leche: 1/4 Taza
Zanahoria: 1 Unidad
Tocino: Cantidad necesaria
Carne de cerdo molida: 1/2 k

Preparación de la Receta

Procedimiento

- En un bol, colocamos la carne molida de *res* y *puerco* y condimentamos con sal y pimienta
- Incorporamos los huevos, la leche, la salsa inglesa, el *ajo*, la *panceta*, *cebolla*, *apio*, *zanahoria* y los morrones rojo y verde
- Todos estos ingredientes picados
- Agregamos *mostaza* de Dijon
- Mezclamos todo muy bien con las manos y agregamos suficiente pan molido hasta obtener una consistencia homogénea, aproximadamente 1 taza
- Engrasamos una fuente para horno con *mantequilla*, colocamos la carne en forma de un cilindro largo, poniendo en el centro los 3 huevos duros de manera que queden dentro del rollo y cubiertos con la carne
- Cubrimos el rollo con rebanadas de *tocino*.
- Llevamos al horno tapado con papel aluminio a 350°F (180 °C) durante 60 minutos hasta que se sienta firme al presionarlo
- Se puede dejar *dorar* destapando los últimos 10 minutos para que la superficie se vea dorada.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/rollo-de-carne