



ENROLLADO DE CARNE

estilo Marisol

INGREDIENTES

(para un enrollado de 25cm aproximadamente)

- 500 g de carne molida de res
- 250 g de carne molida de cerdo
- 1/4 taza de avena molida (o pan molido)
- 1 huevo batido
- 1/2 cebolla picada
- 1/2 cdt. de ajo molido
- perejil picado al gusto
- orégano al gusto
- sal y pimienta al gusto
- aceite en cantidad necesaria
- 14 tiras de tocino
- 12 tajadas de queso
- papel aluminio
- salsa barbacoa (opcional)

Preparación de la carne:

1. Freír la cebolla y el ajo, salpimentar y preparar un aderezo. Reservar.
2. En un bol grande, mezclar bien las carnes con la avena, huevo, agregar el aderezo de cebolla y ajo, el perejil, orégano y agregar sal y pimienta necesaria (fría una cucharadita de la mezcla para probar el sabor y rectificar la sal).

Relleno

- 1 taza de champiñones picados
- 1/2 pimiento rojo picado
- 1/2 pimiento amarillo
- 1/2 taza de jamón en cuadraditos
- 1/2 cebolla picada
- 1/2 taza de frutos secos variados: nueces, almendras, anacardos picados y pasas



Preparación del relleno:

1. Freír la cebolla, el ajo y los pimentones hasta que estén semicocidos.
2. Luego agregar los champiñones y salpimentar. Al cocinarse los champiñones soltarán mucho líquido, escurrirlo y seguir friendo, agregar los frutos secos y el jamón en cuadraditos hasta dorar.
3. Retirar del fuego y esperar que enfríe.

Preparación del enrollado:

1. Extender sobre papel aluminio una capa con las tiras de tocino (foto A).
2. Sobre el tocino extender una capa de la **preparación de carne** de aprox. 1 cm de grosor, presionar bien para que quede uniforme. Dejar 4cm aproximadamente sin cubrir (foto B).
3. Cubrir la carne con el **relleno** presionando de manera uniforme (foto C).
4. Cubrir el relleno con las tajadas de queso (foto D).
5. Ayudándonos con el papel aluminio para presionar el tocino, vamos enrollando con cuidado, presionando y acomodando el queso y el relleno para que estén compactos (foto E).
6. Cuando tengamos el rollo compacto, lo pasamos a una bandeja con papel para horno (foto F) y lo cubrimos con papel aluminio para que no se quemé.
7. Llevamos al horno (precalentado unos 15 minutos antes), a 200°C por 50 minutos.
8. Sacamos del horno y retiramos el papel aluminio. Barnizamos el tocino con salsa barbacoa y volvemos a meter al horno a 200 C por 30 minutos.
9. Retiramos del horno y dejamos enfriar.
10. Puede acompañarlo con una guarnición de vegetales y con la salsa de su preferencia.

Una buena opción para las fiestas de fin de año, económico, rendidor y con una buena presentación.

Esta receta puede ser variada a su gusto usando el tipo de carne que desee (res, cerdo o pollo, pero que no tengan mucha grasa porque reducirá mucho su tamaño). Igualmente para el relleno puede usar las verduras y embutidos que desee, aquí les presentamos sólo una sugerencia.

Enrollado de Carne

estilo Marisol



Barnizar con salsa para darle más sabor y color!

¡Decore el plato con verduras coloridas para lograr una presentación más atractiva!

