

ENROLLADO DE CARNE

INGREDIENTES

1 Kg de carne molida o picada de res
2 Cebollas picada picadas muy finas
1 Pimiento rojo picado muy fino
1 taza de perejil picadito
150 gr de bacón o tocineta en lonchas (opcional)
100 gr de queso en lonchas (de sabor no muy fuerte)
100 gr jamón en lonchas
2 ajos picados
Nuez moscada, tomillo, comino, sal y pimienta al gusto
3 huevos cocidos
Aceite de oliva

PREPARACIÓN

Precalentamos el horno a 180° C.

Picamos muy finito, la cebolla, el pimiento rojo, el ajo y el perejil y en un bol, lo mezclamos con la carne. Le añadimos la nuez moscada, tomillo, comino, sal y pimienta y mezclamos todo muy bien.

Extendemos la masa obtenida sobre papel de horno y aplastamos hasta formar una pieza rectangular.

Colocamos encima de la masa de carne las lonchas de jamón, y por encima de éstas el queso, por último colocamos los 3 huevos cocidos (pelados y enteros).

Con cuidado doblamos la carne sobre si misma hasta conseguir envolver el relleno con la carne formando un cilindro. Colocamos el bacón alrededor del rollo cubriéndolo (opcional)

En una bandeja de horno previamente enmantequillado colocamos nuestro enrollado de carne, regamos la carne con un chorro de aceite de oliva.

Debemos perforar con un tenedor en varios sitios, para que el relleno una vez caliente, respire y así evitar que se abra

Horneamos a 180° C con calor arriba y abajo durante 45-50 min.

Se puede acompañar con arroz blanco.