

Nuestras recetas:

Roll de carne



Prepará éste clásico de nuestro hotel que además de fácil es perfecto para cualquier reunión.

Cocina: Italiana
Raciones: 4 personas
Preparación: 30 min
Cocción: 45 min
Total: 75 min

Ingredientes

1 kilogramo de carne molida de res
Sal y pimienta a gusto
2 cucharadas de cebolla picada
2 cucharadas de cilantro picado
½ cucharada de ajo picado
1 cucharada de perejil picado
2 cucharadas de pan rallado
2 de huevos hervidos

Para el relleno:

2 rodajas de jamón u 8 rodajas de panceta ahumada
1 salchicha
2 huevos cocidos (por 8 min aprox.)
1 zanahoria cocida cortada en tiras
100 gr de ciruelas pasas sin semillas cortadas en tiras
50 gr de aceitunas verdes cortadas en tiras

Historia y origen

El «*Polpettone di carne*» es el clásico segundo plato que puedes encontrar un domingo al mediodía en la mesa de una familia italiana. Suele gustar a todos y se puede preparar el día anterior. Si se deja reposar de un día para otro, los sabores resultarán mucho más profundos e intensos.

Es un plato súper práctico y es una de las recetas más ricas que se preparan en casa desde siempre. El nombre italiano «*Polpettone*» viene de la palabra «*Polpetta*», que en Castellano sería albóndiga. Por lo tanto, este rollo de carne en español sería albondigón. Realmente se trata de una especie de albóndiga muy grande y de forma alargada, una variedad de pastel de carne picada que puede prepararse con diversos rellenos.

Preparación

Mezcla la cebolla picada, el huevo y el cilantro con la carne molida. Añade sal y pimienta a gusto y precalienta el horno a 200° C.

Cuando esté bien mezclado, extiende la carne picada sobre el papel de aluminio, debe tener forma rectangular. Al estirla, procura que no quede una capa muy fina, pues se rompería al montar la carne en rollo.

Ahora vamos con el relleno. Coloca en el comienzo del rectángulo de carne molida las rebanadas de jamón o panceta, la zanahoria, los huevos cortados a la mitad, la salchicha, las ciruelas y las aceitunas. Hecho esto, enrolla la carne.

Una vez montado, hornea la carne en rollo durante 45 minutos, aproximadamente. Cuando esté lista, retírala del horno, córtala en rodajas y ¡listo!

Nosotros lo servimos acompañado de **Gratin dauphinois** receta que subiremos la próxima semana