

Aleta rellena

Subida por antonio el 01/02/2010

Etiquetas: Carnes, Segundos



INGREDIENTES

1,75 Kg. de Aleta de ternera

150 g. de Jamón

1 Kg. de Espinacas

3 Zanahorias medianas

2 Huevos crudos

2 Huevos duros

2 Cucharadas de Harina

1 Vaso de Vino blanco

0,5 Cebolla pequeña

1 Hoja de laurel

1 Ajo

6 Granos de pimienta

Sal

Un poco de agua

PREPARACIÓN

Cuece en agua fría y sal las zanahorias troceadas. Una vez tiernas (unos 20 minutos), se separan del fuego y se pican más pequeñas.

Se preparan las espinacas y, con un poco de sal gorda, se ponen al fuego. Cuando estén, pícalas.

En una ensaladera se unen estas dos verduras, los huevos duros y el jamón picados, medio vaso de vino (reservando el otro medio), la

harina y los 2 huevos crudos. Se sala y se mezcla muy bien.

Extiende la ternera, sálala y échale por encima la mezcla de la ensaladera. Enróllala sin que se salga el relleno. A continuación, o bien coses la carne o envuélvela muy prieta en un trapo fino y limpio, cóselo y ata sus dos finales.

Después, ponla en una olla y cubre con agua fría. Añade el resto del vino, la cebolla pelada y, en un trozo, los granos de pimienta, la

hoja de laurel y sal. A partir de que empiece a hervir, deja que cueza 2 horas. Se saca el caldo y se coloca sobre una mesa, con una tabla (de cortar la carne) por encima, para que pese.

Cuando la carne esté bien fría se descose y se corta en lonchas.