Carne rellena



Subida por antonio el 01/02/2010
Etiquetas: Carnes, Segundos

INGREDIENTES

1 Lomo de ternera (o cerdo)
Para el relleno
Espinacas
Pasas de corinto
Huevo batido
PiÃ±ones
Para la salsa
Cebolla
Zanahoria
Vino blanco
1 Ajo

PREPARACIÓN

Abrir el lomo practicando 1 Ã³ 2 cortes longitudinales y profundos
Mezclar los ingredientes del relleno e introducirlo en los cortes practicados en la pieza de carne, cosiendola a continuaciÃ³n.
Freir los ingredientes de la salsa y aÃ±adir la pieza de carne cuando estÃ© dorado, salpimentar y dejar cocer 1 hora