

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

Piñones

Para la salsa

Cebolla

Zanahoria

Vino blanco

1 Ajo

PREPARACIÓN

Abrir el lomo practicando 1 ó 2 cortes longitudinales y profundos

Mezclar los ingredientes del relleno e introducirlo en los cortes practicados en la pieza de carne, cosiéndola a continuación.

Freír los ingredientes de la salsa y añadir la pieza de carne cuando esté dorado, salpimentar y dejar cocer 1 hora