

# 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 est n, p calas.

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, s lala y  chale por encima la mezcla de la ensaladera. Enr llala sin que se salga el relleno. A continuación, o bien coses la carne o env lvela muy prieta en un trapo fino y limpio, c selo 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 est  bien fría se descose y se corta en lonchas.