

Rollo de carne picada con salsa Oporto

Subida por antonio el 16/03/2010

Etiquetas: Carnes, Segundos, Tmx



INGREDIENTES

1/2 Kg. de Carne picada
1/2 Sobre de sopa de rabo de toro
1 Huevo
1 Cebolla grande
1 Zanahoria grande
50 g. de Aceite
200 g. de Oporto
800 g. de Agua

PREPARACIÓN

Poner en el vaso, la carne, el huevo y la sopa, mezclar 30 segundos, velocidad 3 giro izda.

Mientras pelar la cebolla y la zanahoria.

Volcar sobre papel de plástico y hacer un rollo (se puede poner la mitad de un huevo duro en rodajas en el medio, y cubrir con la otra mitad). Cerrar bien y pinchar. No lavar vaso.

Poner la cebolla en cuartos, la zanahoria en 3 trozos y 50 gr de aceite y la sal . Cortar 4-5 segundos en velocidad 4.

Programar 7 minutos, temperatura varoma, velocidad 1. (Dar una vuelta con la espátula y programar otros 5 minutos más, si se quiere). Añadir 200grs de oporto y poner 5 minutos, tempr. Varoma, veloc,1 (para que se evapore el alcohol). Añadir 700 de agua, poner el varoma con la carne y programar 20 minutos, temperatura varoma, veloc 1. Cuando termine, programar otros 20 minutos.

Al terminar, triturar la salsa, 10 segundos velocidad 6, o en 10 si gusta más pasado. Calentar luego 4-5 minutos varoma, veloc. Cuchara destapado.

Se puede poner con un poco menos de agua, pero yo prefiero poner más para que se haga bien la carne y luego dejarlo hervir un rato destapado, o añadir un poco de la sopa o de maicena.