

Rollitos de carne gratinados

Para los que les gustan las carnes rojas , les traemos unos rollitos de carne gratinados que podrán acompañarlos con puré o con vegetales.

Ingredientes:

8 filets de lomo de aguja

250 g de champiñones

200 g de jamón de pierna

200 g de queso gouda

4 papas

1 cebolla

1 diente de ajo

1 1/2 taza de crema de leche

1/2 taza de queso parmesano

2 cdas de vino blanco

2 cdas de aceite

1 cda de mantequilla

Sal y pimienta

Preparación

Corta la papa, los champiñones y la cebolla en rodajas. Cocina las papas por 10 min.

Empalma los filets de lomito y condimentalos con sal y pimienta. Enrolla el jamón y el queso, y cubre carne, asegúralos con una cuerda.

Sella los rollos de carne en aceite caliente.

En la misma sartén, derrite mantequilla y sofríe la cebolla, los dientes de ajo y los champiñones.

En un refractario, pon una cama de papas y el sofrito. Coloca los rollos y cubre con la crema de leche y el queso parmesano.

Lleva al horno por 30 min. o hasta que quede bien gratinado.

