



ROLLO DE CARNE RELLENO

Ingredientes:

- ☐ 1 kg carne picada de ternera
- ☐ Bacon ahumado
- ☐ Queso gouda en lonchas
- ☐ Jamón cocido
- ☐ 1 ½ huevo
- ☐ Sal, pimienta negra recién molida
- ☐ Paprika o pimentón dulce
- ☐ 1 cucharada de mostaza
- ☐ Pan rallado
- ☐ Espinacas frescas

Elaboración:

1. Poner la carne picada en un bol grande y añadir la sal, la pimienta negra, la paprika, la mostaza, el huevo y el pan rallado.
2. Mezclar todos los ingredientes primero con la espátula y terminar a mano hasta obtener una masa jugosa pero no pegajosa.

*Corregir la textura de la carne si fuera necesario añadiendo más pan rallado o más huevo.
3. Extender la carne sobre papel de aluminio y formar un rectángulo de grosor regular (aproximadamente 1,5 cm).
4. Colocar encima las lonchas de jamón cocido dejando 2 cm de separación con todos los bordes.



5. Disponer las lonchas de queso encima del jamón.
6. Situar las espinacas frescas (retirar los tallos si son demasiado gruesos) sobre el queso, en el extremo inferior del rectángulo.
7. Enrollar la carne ayudándonos del papel de aluminio hasta formar un rollo de grosor uniforme.
8. Superponer ligeramente las lonchas de bacon hasta cubrir otro pliego de papel de aluminio y enrollar el rollo completamente con el bacon.
9. Hornear cubierto con el papel aluminio en horno precalentado a 200°C con calor arriba y abajo durante 20 minutos.
10. Retirar el papel y hornear nuevamente hasta que el bacon esté dorado. Se puede utilizar el grill los últimos minutos para dar un toque de caramelización al bacon.
11. Sacar del horno y dejar reposar 10 minutos antes de cortar para que los jugos de la carne queden en el interior.
12. Tronchar en lonchas gruesas y servir acompañado de una salsa de piquillos, salsa de queso o simplemente una ensalada con un buen aliño ¡no necesita nada más!