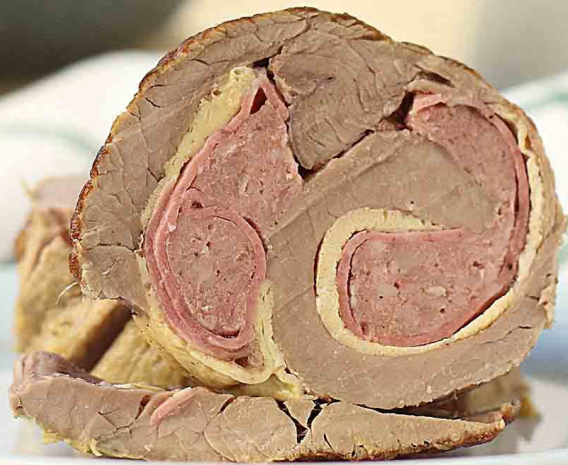




## *rollo de ternera relleno*



### Ingredientes:

- 1 kilo de ternera en una sola plancha para poder rellenar
- 2 huevos de gallinas felices tamaño M aproximadamente
- 3 filetes de mortadela de Bolonia
- 4 salchichas frescas
- 1 cebolla mediana
- 2 zanahorias medianas
- 1 calabacín pequeño
- 150 ml de vino blanco
- 1 litro de caldo de carne
- sal, pimienta y AOVE (aceite de oliva virgen extra)

### Preparación:

Preparamos dos tortillas francesas, una con cada huevo, en una sartén muy grande, como si fuera una crep. Reservamos.

Salpimentamos la ternera por ambos lados y comenzamos a rellenarla. Primero ponemos las tortillas/creps, a continuación la mortadela y finalmente las salchichas frescas a las que les quitaremos la piel que las recubre y pondremos solo el relleno. Cerramos en forma de rollo y atamos con hilo de cocina.

En una cazuela amplia ponemos un par de cucharadas de AOVE y sellamos el rollo de ternera por todos los lados. Sacamos y en esa misma cazuela sofreímos durante 10 minutos las verduras limpias, peladas y troceadas.

A continuación, vertemos el vino blanco y cocinamos 5 minutos a fuego fuerte para que se evapore el alcohol.

Finalmente, agregamos el caldo de carne.

Llevamos a ebullición, bajamos la intensidad del fuego a la mitad de su potencia y cocinamos durante 40 minutos.

Retiramos el rollo de ternera y trituramos las verduras, añadiendo más o menos caldo en función de lo espesa que queramos la salsa.

[Conlaszarpasenlamasa](#)

