

Rollitos de ternera rellenos de setas con salsa de rebozuelos.

En primer lugar, hay que limpiar y cortar las setas en trocitos, y después se fríen con ajo y perejil. Cuando ya son doradas, se añade un poco de crema de leche y queso rallado para conseguir una masa consistente. Lo dejamos enfriar para poder rellenar mejor la carne. Hacemos cortar los bistecs de ternera bien delgados para poder enrollarse.

Una vez hechos los rollitos se pasan por huevo y pan rallado y se ponen a freír en una sartén con aceite. Cuando ya están dorados, se añade una copita de coñac y se flamean. Después se añade un poco de caldo y la salsa se completa con un salteado de rebozuelos y setas.

Y, por último, añadimos una picada sencilla a base de caldo y avellanas. Se deja cocer todo unos 10 minutos a fuego lento y tapado, y ya está listo para probar.