

## **Rotllets de vedella farcits de llenegues amb salsa de camagroc.**

En primer lloc, cal netejar i tallar les llenegues a trossets, i després es fregeixen amb all i julivert. Quan ja són daurades, s'hi afegeix una mica de crema de llet i formatge ratllat per aconseguir una massa consistent. Ho deixem refredar per poder farcir millor la carn. Fem tallar els bistecs de vedella ben prims per poder enrotllar-los.

Un cop fets els rotllets es passen per ou i pa ratllat i es posen a fregir en una paella amb oli. Quan ja estan daurats, s'afegeix una copeta de conyac i es flamegen. Després s'hi afegeix una mica de caldo i la salsa es completa amb un saltejat de camagroc i llenegues.

I, finalment, hi afegim una picada senzilla a base de caldo i avellanes. Es deixa coure tot uns 10 minuts a foc lent i tapat, i ja està llest per tastar.