

ALETA DE TERNERA RELLENA

INGREDIENTES

1 kg de aleta de Ternera (aleta de pecho, aleta de mano o tapa de aguja)
3 Filetes de Pollo salpimentados
180 gr de queso amarillo al gusto en lonchas
180 gr de Jamón York o Ibérico en lonchas
150 gr de champiñones laminados
2 Cebollas
1 Pimiento rojo en tiras
1 lata de tomate troceado
1 Taza de vino blanco
Aceite de oliva virgen extra
2 Tazas de caldo de pollo
Tomillo y romero
Sal y pimienta

PREPARACIÓN

Abrimos la aleta (le pueden decir al carnicero), queda como un filete gigante y lo adobamos con sal, pimienta, tomillo y romero.
Rellenamos la aleta con los filetes de pollo, las lonchas de queso, jamón, los champiñones y el pimiento cortado en tiras, después enrollamos y atamos.
Doramos el enrollado en una sartén con aceite de oliva y luego lo metemos en una bandeja, le agregamos el vino y el caldo.
Metemos al horno a 180° C por 30 min.
Cuando este a media cocción (faltan 15 min) añadimos las cebollas cortadas en daditos y el tomate troceado.
Retiramos del horno, dejamos reposar unos 10 min y cortamos la carne en rebanadas gruesas.