

Rollo de carne picada con salsa de vino blanco : Sonia Tuduri

1 libra de carne picada
½ libra de jamon de York
3 huevos
2 cucharadas de pan rallado
1 cucharada de harina
Sal
Chorrito de Oporto(opcional)

Para la salsa

1 cebolla mediana
Un vasito de vino blanco
Un vasito de agua
Un avecren

Para la guarnicion

Una bolsa de baby potatoes
Unas hojitas de romero

Preparacion:

Corta la cebolla en rebanadas finitas y ponla a pochar con un chorrito de aceite de oliva. En un bol mezcla la carne, los huevos batidos, la sal, el pan rallado y el jamon de York muy picado. Amásalo hasta que todo quede bien mezclado como la consistencia de una hamburguesa. Divide la carne en dos partes y haz dos rollos. Coloca un poco de harina en la encimera y envuelve el rollo antes de ponerlo en la sarte donde estas cocinando la cebolla. Anade un vasito de vino blanco, un vasito de agua y un avecren. Necesita cocinarse a fuego medio por 20 minutos o hasta que la carne alcance una temperatura interna de 155 grados. A los 12 minutos aproximadamente puedes darle la vuelta con mucho cuidado para que no se rompa. Una vez cocinado envolver en papel de plata y dejar enfriar antes de cortar. Servir la salsa a parte en una salsera.